

Los vinos de Finca de Perelada obtienen tres medallas de oro en los premios Bacchus 2020

Perelada Finca Garbet 2014, Perelada Finca Espolla 2016 y Perelada Finca La Garriga 2015 son los tres únicos vinos tranquilos catalanes que han logrado Medalla de Oro en cata ciega en los los Bacchus 2020

Madrid acogió entre el 5 y el 9 de marzo la XVIII Edición del Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2020, una cita de carácter internacional que organiza la Unión Española de Catadores y que está reconocido por la Organización Internacional de la Viña y el Vino y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

En esta edición se cataron 1.578 vinos de todas partes del mundo. Sólo tres vinos tranquilos catalanes han obtenido Medalla de Oro, los tres elaborados por el enólogo jefe del Perelada, Delfi Sanahuja. Se trata de Finca Garbet 2014, Finca Espolla 2016 y Finca La Garriga 2015 los tres amparados por la D.O, Empordà.

Para esta cata, se reunió un jurado integrado por periodistas especializados, sumilleres, enólogos, Masters of Wine, Masters of Sommelier, entre otros profesionales del sector, quienes fueron los encargados de seleccionar, en cata ciega, los mejores vinos.

Estas Medallas se suman a los numerosos reconocimientos que están obtenido los vinos de finca de Perelada, vinos que reflejan los diferentes tipos de suelo que ofrece el Empordà y que permite encontrar el terroir ideal para cada variedad. Esta heterogeneidad permite a Perelada obtener unas uvas con una amplísima gama de matices con los que elabora unos vinos complejos y llenos de carácter.

Finca Garbet 2014 nace en la finca del mismo nombre, una finca que se encuentra a orillas del Mediterráneo, ubicada en un terreno montañoso de composición pizarrosa, que obliga al cultivo en terrazas. Aquí el mar refuerza su insolación al reflejar la luz solar, actuando además como regulador térmico. El viento, la Tramuntana, ejerce un control natural de las plagas y permite reducir al mínimo indispensable el uso de fitosanitarios.

Finca Espolla 2016 está en las estribaciones de los Pirineos, al norte de Peralada. Es un un suelo pizarroso y ácido cultivado a una densidad alta, de 6.200 cepas por hectárea, para reducir el vigor y la producción de uvas de las variedades Syrah, Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Monastrell y conseguir así vinos de alta calidad y gran personalidad.

Por último, Finca La Garriga 2015, sobre un terreno llano, limo arcilloso, con arenas y grava, y de pH neutro y que cuenta con las cepas más viejas de Perelada.

Datos de contacto:

Alicia Huidobro

629647315

Nota de prensa publicada en: [Paralada](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#) [Premios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>