

Finca Garbet 2012, el vino que cautiva a la Guía Gilbert & Gaillard

La Guía Gilbert & Gaillard es la más prestigiosa de Francia. Una nueva edición reconoce la singularidad de un vino único, Finca Garbet, que obtiene 95 puntos, máxima puntuación en la cata de vinos elaborados en España

Más de 30 años avalan la trayectoria de la guía Gilbert & Gaillard, la prestigiosa publicación que cada año cata unos 18.000 vinos franceses y también de España, Italia, Portugal y África del Sur. En esta edición, sólo seis vinos elaborados en España han obtenido 95 puntos, la máxima puntuación, destacando Finca Garbet 2012 que obtiene Medalla de Oro.

Los vinos que se valoran en esta publicación son catados a ciegas por un comité fijo de Gilbert & Gaillard, integrado por profesionales franceses e internacionales, con el objetivo de garantizar la continuidad y la coherencia de las catas. Los resultados se publican en la Guía, la revista de la editorial y en el ámbito digital, en nueve idiomas, y alcanzando a más de 100.000 millones de consumidores.

En esta ocasión, los catadores han destacado la “elegancia, nariz atractiva, tostada, ahumada, especiada” del Finca Garbet 2012, así como su “hermoso acento mineral, boca tierna y profunda” señalando su “autenticidad y una gran elegancia que dará que hablar”.

La Finca Garbet es un terroir de doce hectáreas con un suelo pizarroso donde la viña se cultiva en terrazas a orillas del Mediterráneo, al norte del agreste Cap de Creus. Como afirma Delfí Sanahuja, su enólogo, “la extraordinaria belleza de esta viña nos ha inspirado para hacer un vino único”, un vino elaborado con la variedad Syrah y criado 24 meses en barrica nueva bordelesa de roble francés.

En cata presenta un color púrpura de capa alta. Es un vino con un gran abanico aromático que recuerda la finca mediterránea de la que procede: hierbas aromáticas, frutos maduros, balsámicos y minerales. En boca es intenso, redondo y fresco a la vez, pero sobre todo muy equilibrado. Los taninos están presentes pero muy maduros y sedosos. Tiene un largo postgusto y un gran potencial de envejecimiento.

Datos de contacto:

Comunicación
629647315

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

Categorías: [Internacional](#) [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Cataluña](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>