

## **Los vinos de Jerez de Osborne se cubren de oro en los Bacchus**

### **Solera India RARE y Fino Coquinero se han alzado con el Gran Bacchus de Oro dentro de este prestigioso certamen internacional**

Los vinos de Jerez de Osborne han vuelto a cosechar un gran éxito en la decimoctava edición del Concurso Internacional de Vinos Bacchus, en los que el grupo Osborne ha recibido dos de los 25 Gran Bacchus de Oro concedidos por el jurado. Solera India RARE y Fino Coquinero se han alzado con el Gran Bacchus de Oro dentro del concurso.

El fallo del jurado se dio a conocer este lunes tras cuatro días de catas en el Casino de Madrid, escenario del certamen que organiza la Unión Española de Catadores, al que han concurrido 1.578 referencias de todo el mundo. Todas ellas han sido evaluadas a través de catas a ciegas por un panel compuesto por 80 expertos catadores, entre los que se encontraban 8 Masters of Wine, así como enólogos y sumilleres de reconocido prestigio.

Solera India RARE forma parte de las joyas enológicas más preciadas del Grupo Osborne, vinos VORS y Rare Sherry de soleras exclusivas, las más antiguas constituidas hace más de 200 años. Es un vino de prensado suave y desfogado del mosto durante 12 horas. Con una fermentación a temperatura controlada de 28°C y con una crianza siguiendo el tradicional sistema de criaderas y soleras en botas de roble americano. Un proceso que se ve favorecido por el singular microclima existente en El Puerto de Santa María, donde se encuentran las bodegas, con valores de temperatura y humedad suaves a lo largo del año.

Por su parte, el carácter verdaderamente único de Fino Coquinero es el resultado de la herencia de su proceso de envejecimiento biológico que le imprime la personalidad delicada de un fino de crianza prolongada. El proceso laborioso detrás de su elaboración y envejecimiento inspiró el nombre de este vino, ya que rinde homenaje al trabajo arduo de los coquineros, en busca de coquinas (pequeña almeja comestible de agua salada) a lo largo de la costa suroeste de la península española, origen de Bodegas Osborne.

Las uvas Palomino son cosechadas a mano. El prensado es seguido por una fermentación alcohólica a temperatura controlada de 24°C. Una vez que el vino llega a 11% -12% vol., es fortificado a 15% vol. Toda la colección de botas se divide en soleras y 5 criaderas.

Los vinos de Jerez han sido la Denominación de Origen más premiada en los Bacchus con siete de los máximos galardones. Un certamen en el que el Grupo Osborne también ha tenido especial protagonismo en el programa paralelo del concurso celebrado en la capital, con una clase magistral titulada 'Osborne: tesoros de Jerez' entre otras actividades.

**Datos de contacto:**

David Málaga

91 781 25 06

Nota de prensa publicada en: [El Puerto de Santa María](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>