



MESTRES TASTAVINS I CELLERS DE CATALUNYA

Jaume Giró i Giró obtiene la Medalla de Oro en el concurso GIROVI '09

El cava Jaume Giró Giró Elaboració Artesana 2007 ha resultado ser el mejor Brut Nature en la cata realizada por los "MESTRES TASTAVINS I CELLERS DE CATALUNYA" (ASOCIACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DE LOS VINOS DE CALIDAD) en la categoría de CAVA.

Sant Sadurní d'Anoia, Abril 2009

El XIV CONCURSO DE VINOS I CAVAS DE CATALUNYA GIROVI'09, se ha celebrado con la participación de todas las denominaciones de origen catalanas. 200 catadores expertos, exalumnos de l'Escola de Tastavins del Gironès, enólogos, sommeliers, profesores y alumnos de l'Escola d'Hostaleria de Girona, elaboradores de vino y cava, comerciantes y restauradores, han catado a ciegas las muestras participantes al Concurso y han determinado los vinos y cavas galardonados en cada una de las Categorías.

El cava Elaboració Artesana Brut Nature 2007 elaborado por Jaume Giró Giró ha sido galardonado con la Medalla de Oro como mejor CAVA. Es un cava de más de 15 meses (Reserva) con fruta y notas florales, fresco y armonioso.

La mesa notarial presente en la sala de cata, que daba fe de la imparcialidad con la que se ha realizado el Concurso, estaba formada por:

- Sra. Anna Pagans, alcaldesa de Girona.

- Sr. Josep Blanch, presidente de la D.O. Empordà.
- Sr. Guillermo Genover, vicepresidente Institut Català del Suro.
- Sr. Josep Roca del Celler de Can Roca, delegado de l'Associació Catalana de Sumillers.
- Sr. Joaquín Gay de Montellà, vicepresidente del Foment de Treball.
- Sr. Jordi Grau Dillet, propietario de Vins i Licors Grau.
- Sr. Agustí Ensesa, de Mestres Tastavins i Cellers de Catalunya.

Jaume Giró Giró: tradición desde 1926

Jaume Giró Giró es una de las cavas históricas de Sant Sadurní d'Anoia. A lo largo de su dilatada trayectoria ha destacado por elaborar cavas artesanales de producciones muy limitadas.

Actualmente la empresa la dirige el enólogo **Ramon Giró Gramona**, tercera generación de la familia, que ha dado un impulso definitivo en la elaboración y calidad de sus

productos, com lo demuestran los recientes premios y reconocimientos.

PVP recomendado Elaboració Artesana 2007: 7€

Podeis contactar con nosotros por tef. 938910165 - Fax 938911271
cavagiro@cavagiro.com

www.cavagiro.com

o bien por e.mail: