

Jaume Giró i Giró triunfa en los premios Zarcillo 2009



El cava Jaume Giró Giró Gran Reserva Nature 2002 es el único cava del Penedès que obtiene el prestigioso Gran Zarcillo de Oro. Además, la bodega fue galardonada con un Zarcillo de Oro y dos de Plata

Sant Sadurní d'Anoia, Abril 2009

El concurso Zarcillo, celebrado en Valladolid, ha llegado a su XIV edición nacional y la VI internacional, consolidándose como uno de los certámenes nacionales más importantes del mundo del vino. En este 2009 han participado más de 2.100 muestras.

El cava Gran Reserva Nature 2002 elaborado por Jaume Giró Giró ha sido el único cava del Penedès que ha obtenido el Gran Zarcillo de Oro. Es el cava más complejo y más estructurado de todos los que elabora la bodega con una larga crianza en botella de más de 4 años.

Por otra parte, su Cava Reserva Brut 2006 ha obtenido el Zarcillo de Oro. Es un cava con más de 2 años de crianza en botella con la armonía necesaria para resaltar la fruta de las variedades que lo componen: Macabeo, Parellada, Xarel·lo y Chardonnay.

Finalmente el cava Elaboració Artesana 2007 y el Cava Selecte Reserva Brut Nature 2005 han obtenido el Zarcillo de Plata.

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, como lo demuestran los recientes premios y reconocimientos.

Para más información y solicitud de muestras, contactar con el Departamento de Prensa
Albert Moreno albert@feedbackmp.com - Gemma Romeu gemma@feedbackmp.com

Pueden ver el vídeo de la entrega de premios haciendo [click aquí](#)

Más información en: www.premioszarcillo.com

PVP recomendado Reserva Brut 2006: 8,50€
PVP recomendado Gran Reserva Nature 2002: 20€
PVP recomendado Elaboració Artesana 2007: 7€
PVP recomendado Selecte Reserva Brut Nature 2005: 12€

Para más información y solicitud de muestras, contactar con el Departamento de Prensa
Albert Moreno albert@feedbackmp.com - Gemma Romeu gemma@feedbackmp.com