

# Perelada Garnatxa de l'Empordà 2004, la millor tradició de la garnatxa envellida

*La Garnatxa de l'Empordà és un del vins de licor més significatius que s'elaboren a Catalunya | Són vins emparats per la DO Empordà i sotmesos a un reglament d'elaboració que especifica que han d'estar elaborats amb un mínim del 90% de raïms de garnatxa i que han de ser fortificats.*



**La Garnatxa de l'Empordà és un del vins de licor més significatius que s'elaboren a Catalunya.** Són vins emparats per la DO Empordà i sotmesos a un reglament d'elaboració que especifica que han d'estar elaborats amb un mínim del 90% de raïms de garnatxa i que han de ser fortificats.

Això significa que durant la seva fermentació alcohòlica, quan s'arriba al nivell de sucres desitjat, aquesta s'interromp afegint alcohol vínic fins arribar a un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 15% vol. i màxim de 20% vol.

D'acord amb el seu reglament, per ser comercialitzada com a garnatxa de l'Empordà haurà de tenir com a mínim un temps de maduració o envelliment de 2 anys, exceptuant que provingui com a mínim en un 90% de les varietats garnatxa negra i/o garnatxa peluda.

En l'edició d'enguany dels Premis Vinari, dins de la categoria de Vins Dolços, Rancis i de Postres, va resultar guardonat amb la medalla d'or al millor vi una garnatxa de l'Empordà, concretament el **Perelada Garnatxa de l'Empordà 2004.**

Amb aquest vi, el celler empordanès va voler recuperar la millor tradició de les garnatxes de l'Empordà envellides i complexes.

El Perelada Garnatxa de l'Empordà s'elabora amb raïms seleccionats de ceps de garnatxa roja i garnatxa blanca de més de 40 anys, procedents de les seves finques de Mollet de Peralada, Peralada i Sant Climent Sescebes.

Es veremen amb una lleugera sobre maduració i es fermenten parcialment a baixa temperatura. Un cop la fermentació arriba al nivell de sucres desitjat, en aquest cas uns 130 gr/l, aquesta s'atura amb l'addició d'alcohol vínic fins a arribar a la graduació de 15% vol. **Posteriorment s'envelleix durant 12 anys en bótes seguint el sistema de soleres.**

El resultat és un vi de color ambre amb reflexos rogencs, resultat de l'oxidació patida en la llarga criança i molt característic d'aquesta mena de vins. Net i brillant, deixa una densa i abundant llàgrima a la copa.

En nas és intens i complex, a les aromes inicials de confitures i espècies, se li van afegint notes de pell de taronja confitada, orellanes, fruits secs i mel amb algun toc ranci sobre un fons de subtils torrats.

En boca, és voluminós i gaudeix d'un excel·lent equilibri entre sucre, alcohol i acidesa que el fan fresc i llaminer. La seva untuositat li atorga amplitud en un pas de boca melós, rodó i ple de notes de fruits secs, panses, mel i espècies. Llarg i persistent.

Tradicionalment aquesta mena de vins acompanyen molt bé tota mena de postres dolces, en especial els brunyols de l'Empordà, les Flaones de Figueres o els Taps de Cadaqués. També són vins que arrodoneixen unes bones postres de músic o qualsevol altres postres amb predomini dels fruits secs. Capítol a part la sensacional parella que forma aquest vi amb els formatges blaus.