

Premis Vinari 2024: selección de vinos premiados en Caprabo

18 nov 2024

En los Premis Vinari 2024 destacan los mejores vinos tintos, blancos y cavas de la viticultura catalana. En esta guía descubrirás una selección de vinos [/export/shared/.content/pdf/Monografic-Vins.pdf] premiados que podrás encontrar en los supermercados Caprabo y disfrutar con los tuyos.

¿Qué son los Premis Vinari? Los mejores vinos catalanes



El certamen de Premis Vinari nació en 2013 de la mano de Vadevi.cat, un diario digital de vinos catalanes. Estos premios fueron creados con el objetivo de rendir homenaje a la viticultura catalana. Al final, la suma de todos estos premios acerca a los consumidores los vinos de calidad producidos en Cataluña. Una buena oportunidad para demostrar a los consumidores que Cataluña es un país de vinos de referencia.

Desde el primer día, este concurso se celebra en la localidad de Vilafranca del Penedés, tanto las fases de cata, hecha por un centenar de profesionales de la sommelieria y la enología, como la gala de entrega de galardones. Un buen acuerdo para posicionar a Vilafranca como la capital del vino.

Este año fue el Mago Lari quien condujo la gala y presentó los productos, las entidades y los proyectos que destacaron este 2024, divididos en medalla gran oro, oro, plata y otros premios especiales, como la mejor bodega, la más ecológica, la mejor etiqueta, la mayor trayectoria y otros proyectos innovadores.

Entre todos los galardonados, el premio al mejor vino catalán en los Premios Vinari 2024 fue para **Ànima de Cal Pagès 2019**, de la bodega l'Antic Magatzem con Denominación de Origen Calificada Priorat. Este vino tinto está elaborado a partir de uvas de cariñena y envejecido durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés. Gracias a su calidad ha logrado la máxima puntuación en el certamen.

Mejores vinos blancos catalanes

En esta última edición del concurso Vinari 2024, el premio Gran Oro al vino blanco joven se lo llevó **Nat 1917 Chardonnay-Muscat 2023**, de Cellers Domenys (DO Penedès).

De la otra gran lista de vinos blancos jóvenes, los que puedes encontrar en Caprabo son los siguientes:

■ **Medalla de Oro:**

Chardonnay de Muller 2023, de De Muller (DO Tarragona). Este vino está elaborado con uva 100% Chardonnay, fermentado durante dos meses en barricas sobre sus propias lías. A pesar de ser un vino joven, fresco y de textura suave, se complementa muy bien con el final persistente y los aromas tropicales y cítricos. Marida muy bien con pescado, pollo a la brasa y cremas suaves.

Perelada Només Garnatxa Blanca 2023, de Perelada (DO Empordà). Este vino es un monovarietal, elaborado con uva 100% garnacha blanca. Un vino complejo, largo, aromáticamente muy intenso, pero bien equilibrado. Su complejidad y persistencia combina muy bien con platos muy especiados, como la cocina marroquí, asiática o india.

■ **Medalla de Plata:**

Babalà [

https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/16193054-vi-blanc-simpatic-babala-ampolla-75-cl/?utm_source=blo], **Vi blanc Simpàtic 2023, del Celler Cooperatiu d'Espolla (DO Empordà).** Un vino blanco joven del Empordà, elaborado con uvas 75% cariñena blanca, procedente de viñas viejas y 25% moscatel de Alejandría. La tonalidad del vino es amarilla con reflejos verdosos. En nariz, predominan los aromas florales combinados con fruta fresca. En boca, aunque es suave y dulce, tiene un recorrido largo y persistente. Como aperitivo, este puede ser el vino perfecto.

Freyé Parellada Muscat 2023, de Vallformosa (DO Penedès). Este vino del grupo Vallformosa está elaborado con una mezcla perfecta de 50% parellada y 50% moscatell de gra petit. Tiene un color amarillo con reflejos verdosos. En su perfil aromático destacan las rosas y la fruta exótica con un toque de fruta ácida. El vino presenta una frescura equilibrada perfecta para maridar pescados y mariscos, entrantes ligeros o cocktails.

Cigonyes blanc 2023, Perelada DO Empordà. Un vino ligero y fresco, elaborado con un 91% de macabeo, que es la uva más clásica del Empordà, con un ligero toque de sauvignon blanc (9%). El aroma de manzana verde, pera y un toque floral le aportan esa sensación de frescura que dura hasta el final. Es un vino suave y fácil de disfrutar.

Mejores vinos tintos catalanes

Existen tres categorías para premiar a los mejores vinos tintos: jóvenes, con crianza o de guarda. En Caprabo puedes encontrar dos de los vinos premiados con medalla vinari de oro a mejores vinos tintos jóvenes:

■ **Medalla de Oro:**

Clot d'Encis Negre [

https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/16618415-vi-clot-dencis-negre-clot-encis-ampolla-75-cl/?utm_sourc] **2023, Cooperativa agrícola Sant Josep Vins (DO Terra Alta).** Un vino tinto joven de medio cuerpo, elaborado con una mezcla de variedades: garnacha tinta, syrah y cariñena. Es un vino seco, con cuerpo, afrutado y muy asequible. Perfecto para maridar carnes a la parrilla o pastas con salsa de tomate.

Ramon Roqueta [

https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/9630021-vi-negre-do-catalunya-ramon-roqueta-ampolla-75-cl/?utm_

] **Garnatxa 2023, Roqueta Origen (DO Catalunya).** Un tinto elaborado con garnacha tinta 100%. Este vino tiene un color rojo cereza y, como tal, su aroma es de frutas rojas. Es suave, equilibrado y marida muy bien con quesos, pasta fresca y cordero.

Mejores cavas catalanes

El premio al mejor espumoso catalán del 2024 ha sido para **Sabaté Coca Reserva Familiar 2014**. Entre todos los galardonados rosé y blancos, en Caprabo puedes encontrar dos de ellos:

■ Medalla de oro:

Vallformosa Clàssic Brut 2022 [

https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/26243394-cava-classic-brut-vallformosa-ampolla-75-cl/?utm_source

], **Vallformosa (DO Cava)**. Este cava ha sido premiado entre los mejores espumosos blancos jóvenes. Un cava elaborado con las variedades: parellada, macabeo y xarel.lo. Es un cava sabroso y de burbuja fina, por eso es perfecto para tomarlo solo o como aperitivo.

■ Medalla de plata:

Carles Andreu Brut Nature 2021 [

https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/16913089-cava-brut-nature-carles-andreu-ampolla-75-cl/?utm_sour

], **Celler Carles Andreu (DO Cava)**. Este cava se lleva una de las medallas de plata entre los espumosos blancos reserva. Un cava mezcla de parellada, macabeu y xarel.lo. Se trata de un cava joven y afrutado, pero con personalidad.

Quédate con estas distinciones, porque te pueden servir como garantía para tener un vino de calidad en tu próxima comida familiar.



Vinos Catalanes Denominaciones de origen [

</shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00007xml>]

La D.O. certifica el origen, la calidad y las características diferenciadas de los productos que llevan su sello. Vamos a descubrir cómo los vinos obtienen la denominación de origen y cuáles son para promover el consumo de producto local.