

Ref.16/08  
Julio, 2008

## EL GRAN HOTEL SÓLLER Y LA BODEGA GALMÉS I RIBOT ORGANIZAN UNA CATA DE VINOS ABIERTA AL PÚBLICO

El evento, que nace con vocación continuista en aras del mutuo interés por promocionar el vino mallorquín, tendrá lugar el **jueves 17 de julio** a las **19:30 horas** en el **ático** del lujoso establecimiento

Tras la cata, que será conducida por el **sumiller asesor** de la bodega, **Julio Torres**, las personas que lo deseen podrán participar en una **cena a la carta** maridada con los **vinos Galmés i Ribot**

Palma, a 15 de julio de 2008. El **Gran Hotel Sóller** y la **Bodega Galmés i Ribot** han organizado una **cata de vinos**, que tendrá lugar el **jueves 17 de julio** a las **19:30 horas** en el **ático** del lujoso establecimiento. Durante el acto, que será **gratuito** y estará abierto al **público en general**, el **sumiller** asesor de esta **bodega familiar** de Santa Margalida (Mallorca), **Julio Torres**, dará a conocer algunos de los mejores caldos producidos en 2006 y 2007, concretamente, el **Blanc dels Cavallers 2007**, el **Margalida Rosat 2007** y el **Som dels Cavallers Crianza 2006**.

Tras la cata las personas que lo deseen podrán seguir **deleitándose** con una **cena a la carta** elaborada por el chef **Javier Weil** y **maridaje** de vinos **Galmés i Ribot**. Los que así lo hagan podrán **disfrutar** de las **tres especialidades** probadas durante la cata, así como de otros **dos vinos excepcionales**: el vino dulce **Picardia desl Cavallers 2007** y, sobre todo, el **Som selecció Catalina 2005**, una variedad experimental realizada en homenaje a las mujeres de la bodega, de la que se hacen **600 botellas** al año (no todos los años, en función de la calidad de la cosecha), y de las cuáles sólo se comercializan **300**.

Ambas empresas han mostrado su interés por que esta **iniciativa** tenga **continuidad** en el **tiempo** y permita que la **sociedad mallorquina** en general, y los **turistas nacionales e internacionales** que visitan la isla, **conozcan** más y mejor los **vinos** elaborados en **Mallorca**.

### Acerca de los vinos presentados en la cata y en la cena:

<b>Nombre del vino:</b>	<b>Blanc dels Cavallers 2007</b>
<b>Varietales:</b>	40% Prensall blanc y 60% Chardonnay
<b>Grado alcohólico:</b>	13,5%
<b>Producción:</b>	5.000 botellas 75 cl.
<b>Cata:</b>	Blanco, pajizo con destellos dorados, limpio y brillante. De alta intensidad aromática con predominio de frutas blancas maduras (pera y melocotón) y recuerdos florales. En boca se presenta potente y agradable con un paso de boca fresco y sávido, predominando las frutas en sazón, de post-gusto largo y persistente.
<b>Temperatura de servicio:</b>	+/- 7°C
<b>Gastronomía:</b>	Con aperitivos y pescados a la plancha
<b>Consumo:</b>	Desde su salida al mercado y durante los 2 años siguientes

<b>Nombre del vino:</b>	<b>Margalida Rosat 2007</b>
<b>Varietales:</b>	70% Syrah y 30% Merlot
<b>Grado alcohólico:</b>	13,5%
<b>Producción:</b>	3.100 botellas 75 cl.
<b>Cata:</b>	Rosa pálido con destellos violáceos, limpio y brillante. Aromáticamente de gran intensidad con predominio de frutas maduras (fresa y frambuesa) y recuerdos de golosinas. En boca se presenta amable en el ataque y paso por boca con una buena acidez y un final de boca de mediana intensidad.
<b>Temperatura de servicio:</b>	+/- 8°C
<b>Gastronomía:</b>	Con embutidos y curados, ideal para aperitivos
<b>Consumo:</b>	Desde su salida al mercado 2008-2009

<b>Nombre del vino:</b>	<b>Som dels Cavallers 2006</b>
<b>Varietales:</b>	40% Callet, 5% Fogoneu, 45% Merlot y 10% Cabernet y Syrah
<b>Grado alcohólico:</b>	14,5%
<b>Producción:</b>	15.000 botellas
<b>Cata:</b>	Rojo picota de capa alta, limpio y brillante. De gran intensidad aromática donde las frutas rojas maduras dominan dando paso a notas especiadas tras algunos minutos en la copa (pimienta, canela y cardamomo). En boca es robusto de gran potencial sávido con un paso de boca potente y agradable a partes iguales; de post-gusto largo y fresco l que invita a un segundo trago.
<b>Temperatura de servicio:</b>	+/- 17°C
<b>Gastronomía:</b>	Con carnes de caza mayor y estofados
<b>Consumo:</b>	Vino de larga evolución (2008-2012)

<b>Nombre del vino:</b>	<b>Som selecció Catalina 2005</b>
<b>Varietales:</b>	100% Merlot
<b>Grado alcohólico:</b>	14,5%
<b>Producción:</b>	600 botellas
<b>Temperatura de servicio:</b>	+/- 17°C
<b>Gastronomía:</b>	Con carnes de caza mayor y estofados
<b>Consumo:</b>	Vino de larga evolución (2008-2012)

<b>Nombre del vino:</b>	<b>Picardía dels Cavallers 2007</b>
<b>Varietales:</b>	50% Merlot y 50% Cabernet
<b>Grado alcohólico:</b>	13%
<b>Producción:</b>	1.200 botellas de 50 cl.
<b>Cata:</b>	Rojo picota de capa alta y destellos violáceos, limpio y brillante. Aromáticamente de mediana intensidad con recuerdos de frutas maduras y frutos secos (pasas, orejones). En boca tiene un ataque amable y goloso y un paso de boca intenso con una muy buena acidez el final de boca es dulce y agradable con un post-gusto ligeramente amargo que le aporta gran persistencia.
<b>Temperatura de servicio:</b>	+/- 7°

<b>Gastronomía:</b>	Con quesos azules o muy curados y postres elaborados con chocolate puro
<b>Consumo:</b>	Desde su salida al mercado y durante los 2 ó 3 años siguientes

#### Acerca de la Bodega Galmés i Ribot:

La **Bodega Galmés i Ribot** es propiedad de la familia del mismo nombre que, tras tres generaciones dedicadas al cultivo de la vid, decidieron, en 1997, renovar la finca "**Rotes dels Cavallers**, ubicada en el municipio mallorquín de Santa Margalida, y construir en ella una moderna **bodega** que fue inaugurada en **2005**.

La bodega, cuyo director general es **Jaime Ribot** y cuya viticultora es **Catalina Galmés**, se nutre exclusivamente de **uvas propias** cultivadas en una superficie de **14 hectáreas** que ya en el **siglo XVII**, en la época de Ramón Saforteza Fuster, conocido como el **Comte Mal**, servían para producir vino. Al año fabrican un total de **80.000 botellas** de vinos elaborados con las siguientes variedades: Chardonnay, Prensall blanc y Moscatel para **blancos** y Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Callet y Fogoneu para **tintos**.

Además, la Bodega Galmés i Ribot, que se caracteriza **combinar** de manera magistral la **tradición vinícola** con la **modernidad enológica**, ha querido marcar la diferencia erigiéndose como **bodega comercial** pero también **experimental**, y volcada en el mantenimiento de las **variedades mallorquinas**, sin olvidarse de un aspecto fundamental en nuestros tiempos: el respeto al **medio ambiente**. A este respecto esta familia bodeguera ha reservado **1 hectárea** para cultivar variedades autóctonas de **uva blanca** como Giro blanc, Jaumillo y Vinater blanc y **2 hectáreas** para otras de **uva tinta** como Gargollassa, Vinater, Giro negre, Galmeter, Escursac, Espero de Gall y Valent negre. Éstas y el resto de las vides son cuidadas utilizando **abonos naturales** y con procedimientos ecológicos.

La Bodega Galmés i Ribot ("Rotes dels Cavallers". Ctra. Santa Margalida-Petra km.2,400. 07450 Santa Margalida. Mallorca) está abierta de lunes a viernes en horario de **09:00 a 13:30** y de **15:00 a 19:00 horas**, y con cita previa los sábados y domingos. Para más información: **www.galmesiribot.com**.

#### Acerca del Gran Hotel Sóller:

El **Gran Hotel Sóller** es un establecimiento de 5 estrellas y 38 habitaciones, que se encuentra ubicado en Sóller, un hermoso enclave del norte de la isla de Mallorca. El edificio que lo alberga, que data del Siglo XIX, fue construido en 1880 por Joaquín Pavía Birmingham. El Gran Hotel Sóller fue inaugurado en 2004 tras ser completamente renovado.

#### Para más información:

**Gran Hotel Sóller**  
 Romaguera, 18  
 07100 Sóller (Mallorca)  
 Tel: 971.63.86.86  
 Fax: 971.63.14.76  
 E mail: info@granhotelsoller.com  
 Web: www.granhotelsoller.com

**MCG Comunicación** (prensa)  
 Mónica Cerdá  
 Joan Miró, 262, piso 14C  
 07015 Palma de Mallorca  
 Tel/ Fax: 971.91.33.14  
 Móvil: 649.87.89.87  
 E mail: mcgcomunicacion@ono.com