

Farré-Garriga ultima la comercialització de dos nous productes

L'empresa de Caldes obté quatre medalles en el Concurs de Tast de Vins de Catalunya

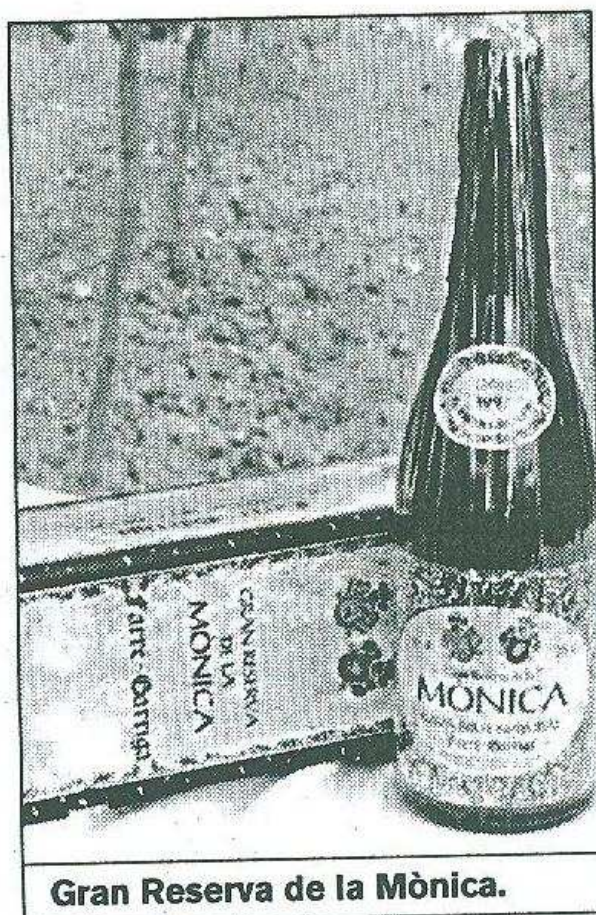
O.P.

CALDES DE MALAVELLA

□ Farré-Garriga està ultimant els preparatius per comercialitzar un nou cava i un nou vi dolç, que el mes vinent arribaran a la xarxa d'establiments on es poden trobar els seus productes. Aquestes novetats han estat reconegudes amb dues medalles de plata al Concurs de Tast de Vins de Catalunya, celebrat recentment a Girona.

Aquesta empresa de Caldes ha estat la més guardonada en aquest concurs, ja que a més ha obtingut una medalla de plata pel cava Raquel i una de bronze per un altre cava, el Gran Reserva de la Mònica. Aquest èxit referma, segons els propietaris de la marca, l'aposta que l'empresa fa pels productes de qualitat.

El nou cava de Farré-Garriga té com a peculiaritat que una de les varietats utilitzades en la seva elaboració —el xarel·lo— ha



Gran Reserva de la Mònica.

estat envellit en bóta de roure, el que li dóna un sabor especial. Pel que fa al vi dolç, a diferència de la majoria de moscatells, Farré-Garriga ha apostat per un vi completament natural: 50% xarel·lo i 50% muscat. Actualment, l'empresa està confeccionant l'etiquetatge d'aquests productes.