

## EL TOP

**Grandes cavas españolas**

Una selección de diez espumosos nacionales de gran calidad, tomando como punto de referencia los vinos de las bodegas de Gramona

J. FERNÁNDEZ-CUESTA

**AGUSTÍ TORELLO  
RESERVA BARRICA**

Puntos: 92. Bodega: Agustí Torelló. En boca es seco y glicérico, con espuma densa. Destaca la frescura de la fruta y las notas

balsámicas sobre un fondo de tostados y vainilla. Variedad: macabeo.

Precio: 15-20 euros  
www.agustitorellomata.com

**CELLER BATLLE**

Puntos: 95. Bodega: Gramona. Añada: 2001. Madurez y frescor que recuerda en nariz a la fruta blanca, destellos de hierbas aromáticas, crema inglesa, frutos secos.

Variedades de uva: xarel-lo (70%) y macabeo.

Precio: 45-50 euros.  
www.gramona.com

**JAUME DE CODORNIU**

Puntos: 91. Bodega: Codorniu. Su sabor se prolonga y perdura en el paladar. Muy afrutado, delicado, pálido y brillante. Espuma fina y persistente. Variedades: chardonnay (50%), macabeo (30%) y parellada.

Precio: 20-25 euros.  
www.codorniu.es

**JUVE&CAMPS MILESIMÉ**

Puntos: 91. Bodega: Juve&Camps. Añada: 2007. Su efervescencia impregna el paladar de una magnífica cremosidad. Provisto de una untuosidad remarcable, su paso de boca es potente y fresco a la vez.

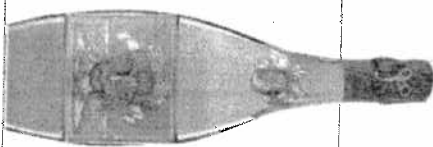
Variedad: chardonnay.

Precio: 180 euros  
www.dropshot.com

**RESERVA REAL**

Puntos: 91. Bodega: Freixenet. Aromas finos y frutales. Paso de boca elegante, vivo y con buena estructura. Buena presencia de carbónico en boca que lo hace ligeramente fresco. Variedades: macabeo, parellada y xarel-lo.

Precio: 15-20 euros  
www.freixenet.es

**KRIPTA**

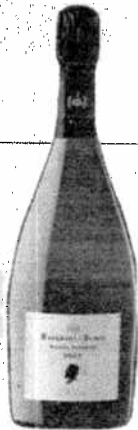
Puntos: 93. Bodega: Agustí Torelló. Añada: 2005. Marcados rasgos de fruta madura y suaves matices tostados. Agradable en boca, ágil en su evolución. Variedades de uva: macabeo (45%), xarel-lo y parellada.

Precio: 40-45 euros  
www.gustitorellomata.com

**MANUEL RAVENTÓS**

Puntos: 92. Bodega: Raventós I Blanc. Añada: 2003. Fruta blanca, suavidad, frescura. Suficiente densidad, presencia de frutos secos, amplitud. Para todos los públicos. Variedades: xarel-lo (80%) y parellada.

Precio: 25-30 euros  
www.raventos.com

**RECAREDO SUBTIL**

Puntos: 92. Bodega: Recaredo. Añada: 2006. Tostados y minerales definen su personalidad. Notas finales cremosas y con recuerdos de avellanas.

Variedades: xarel-lo (44%), macabeo (44%) y chardonnay.

Precio: 20-25 euros  
www.recaredo.es

**LEOPARDI**

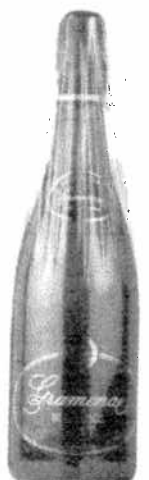
Puntos: 91. Bodega: Llopart. Burbuja muy fina, aroma complejo con notas especiadas. Gusto sabroso, equilibrado, seco y suave. Variedades: macabeo (40%), xarel-lo (40%), parellada y chardonnay.

Precio: 20-25 euros  
www.llopart.es

**III LUSTROS**

Puntos: 94. Bodega: Gramona. Añada: 2004. Suave tacto, entrada muy fina de la burbuja, notas de gran madurez. Carbónico muy bien modulado. Variedades: xarel-lo (70%) y macabeo.

Precio: 25-30 euros.  
www.gramona.com



VINO  
JUAN  
FERNÁNDEZ-CUESTA

**LA NECESIDAD DE UNA SONRISA**

**A**lange es un pueblo de Badajoz. Y un vino. A unos 80 kilómetros al este de la capital de la provincia, allí donde hace unos veinte años la construcción de un embalse sobre el río Matachel dejó a sus habitantes sin las

tierras más fértiles, al sur de Alange, en una finca llamada Palacio Quemado, la familia Alvear mantiene más de cien hectáreas de viñedo. Y unos vinos. Esta vez toca cata de Señorío de Alange, sin más pretensiones que hacer feliz a la parroquia por un precio irrisorio. Una

elaboración de tempranillo, con todas mis bendiciones a 2,50 euros la botella. Por tanto, un vino de diario muy bien hecho, equilibrado, calmado, con adecuada presencia frutal, juvenil. Quizá sea un complemento perfecto para zambullirse en esta pronunciada cuesta de septiembre que nos espera con una sonrisa en la boca. Y salir a flote con Señorío. Con un Señorío de Alange. Fruta roja, cierta dulzura, suavidad... No se

necesita más que esa sonrisa que este tempranillo nos proporcionará. Se avecina septiembre. Una copa de Alange, ya.

**ALANGE ★★★★★**

Añada: 2010

Origen: D.O. Ribera del Guadiana

Variedad: Tempranillo

Grado de alcohol: 13,5%

Bodega: Alvear

Dirección: Alange (Badajoz)

Teléfono: 92 412 00 82 / 95 765 01 00

www.alvear.es

Precio: 2,5 euros.