

# Raise a festive toast at Christmas WITH AN ELEGANT SPARKLING WINE

Why not elevate your celebrations this festive season by imbuing them with the bubbly sophistication of some sparkling wines? These effervescent delights are the essence of elegance and joy, turning any get-together into an unforgettable sensory experience.

Known for their freshness and vibrant acidity, sparkling wines are perfect for celebrating all those special moments over the year-end holidays. Hailing from prestigious wine regions, such as Champagne in France, or from some of the constantly emerging New World wine regions, these wines offer a diversity of styles and flavours that will appeal to connoisseurs and novice wine drinkers alike.

So, this holiday season, why not enjoy the unique experience of raising a toast with a glass of sparkling wine in the company of family and friends? The sparkling exuberance of these wine gems will brighten up your celebrations, adding a touch of luxury to your festive drinking occasions. Discover the art of celebrating in style as you raise your glass, capturing the essence of Christmas in every bubble.

*Cheers and Happy Holidays!*

## BRINDIS FESTIVO CON ESPUMOSOS:

*Elegancia burbujeante para celebrar la Navidad*

En esta temporada de festividades, elevemos nuestras celebraciones navideñas con la sofisticación burbujeante de los vinos espumosos. Estas joyas efervescentes encarnan la esencia de la elegancia y la alegría, convirtiendo cualquier reunión en una experiencia sensorial única.

Los vinos espumosos, conocidos por su frescura y vibrante acidez, son la elección perfecta para celebrar momentos especiales durante la Navidad. Provenientes de regiones vitivinícolas prestigiosas, como Champagne en Francia, o las crecientes regiones vinícolas del Nuevo Mundo, estos vinos expresan la diversidad de estilos y sabores que capturan la atención de los conocedores y novatos por igual.

En esta temporada festiva, regálese a usted y a sus seres queridos la experiencia de brindar con vinos espumosos. La efervescencia de estas joyas vinícolas iluminará sus celebraciones, añadiendo un toque de lujo y celebración a cada momento compartido. Descubra el arte de celebrar con estilo mientras eleva su copa, que captura la esencia de la Navidad en cada burbuja.

*¡Salud y felices fiestas!*



JOSEP PELEGRÍN  
Sommelier y formador  
en JOVIAT

X @jpete80

@jpete1980

# ESPUMOSOS

## CHANDON GARDEN SPRITZ · CHANDON

Mendoza - Argentina / Agrelo - Mendoza - Argentina / [www.chandon.com.ar](http://www.chandon.com.ar)  
P.V.P.: 19,90€ / Chardonnay, Pinot Noir, Semillon, Licor amargo / 11,50%  
LVMH / [www.lvmh.com](http://www.lvmh.com)

This is a delicious cocktail crafted from a base of sparkling white wine made in Argentina to which some bitter orange liqueur has been added and then flavoured with various aromatic herbs and spices. Its attractive colour is striking. These various flavours all come through on the nose creating an intense and interesting bouquet. The palate is both luscious and refreshing. Chandon Garden Spritz debunks the idea that champagne is a luxury item and only reserved for a few privileged drinkers. This distinctive and light-hearted beverage is also a great way to liven up an aperitif with friends.

Cóctel elaborado con una base de su espumoso blanco elaborado en Argentina al que se le añade un licor de naranja amarga y se aromatiza con distintas hierbas aromáticas y especias. Su color es atractivo y llamativo. En nariz aparecen todos estos ingredientes de forma intensa e interesante. En boca, goloso y refrescante. Se trata de una buena opción para desmitificar el Champagne como artículo de lujo y solo al alcance de unos pocos y, de paso, amenizar un aperitivo entre amigos con una bebida diferente y desenfadada.

## SERRAL DEL VELL BRUT NATURE 2017 · RECAREDO

Corpinnat / Sant Sadurní d'Anoia - Barcelona - Spain / [www.recaredo.com](http://www.recaredo.com)  
P.V.P.: 38€ / 87% Xarel·lo, 13% Macabeo / 12,50%

This wine is crafted from Xarel·lo (87%) and Macabeo (13%) with almost five years of bottle ageing. The nose is intense and elegantly perfumed with hints of fruit, citrus, wild white flowers, and fresh brioche. The palate shows tension throughout with a lingering finish that leaves us with the impression of a wine of great personality. Its long ageing remains discreet at all times and does not detract from the wine's well-crafted varietal overtones, respecting the grape as much as possible and exalted by its environment.

Xarel·lo (87%) y Macabeo (13%) con casi cinco años de crianza en botella. Buena intensidad y elegante perfume en nariz, recuerdos afrutados, cítricos, flores blancas, silvestres y de fresco brioche. En el paladar muestra tensión en todo su recorrido, de final muy persistente y dejando testimonio de un vino con una gran personalidad. En todo momento su larga crianza es discreta y no le arrebató sus toques varietales tan bien trabajados, respetando la uva al máximo y enaltecida por su entorno.

## MANUEL RAVENTÓS 2016 · RAVENTÓS I BLANC

Conca del Riu Anoia / Sant Sadurní d'Anoia - Barcelona - Spain / [www.raventos.com](http://www.raventos.com)  
P.V.P.: 83,50€ / 75% Xarel·lo, 25% Macabeo / 12,50%

This offering from Manuel Raventós is a perfect example of what a long-aged sparkling wine should be. It displays an evolved yet very elegant colour. On the nose, it offers us a complex bouquet, loaded with aromas dominated by very ripe white fruit with some notes of pastry, the result of its long contact with its lees. On the palate, the bubbles are very smooth and the mouthfeel is pleasantly creamy. Candied overtones then start to come through along with toasted and light smoky notes. All this, while preserving an enviable freshness for a wine of its age. The drying and slightly bitter finish lends the wine extra length on the palate and leaves us with a very agreeable sensation.

Este Manuel Raventós es un ejemplo perfecto de lo que tiene que ser un espumoso de larga crianza. En vista presenta un color evolucionado pero muy elegante. En nariz, un aroma complejo, cargado de matices entre los que domina la fruta blanca muy madura con ciertas notas de bollería, resultado de su largo contacto con las lías. En boca, la burbuja se muestra muy bien integrada y con una textura cremosa y agradable. Aparecen estos matices confitados, con notas de tostado y ahumado ligero. Todo esto manteniendo una frescura envidiable en un vino de su edad. Además, el final secante y ligeramente amargo alarga su paso por boca y nos deja una sensación muy agradable.

## CUVÉE ESPLENDOR 2015 · VARDON KENNETT

Sant Joan de Mediona - Barcelona - Spain / [www.torres.es/vinos/varдон-kennett](http://www.torres.es/vinos/varдон-kennett)  
P.V.P.: 37,50€ / 12,50%

This Pinot Noir, Chardonnay and Xarel·lo blend is fairly unique. It combines the vinosity of the Chardonnay, the power and depth of the Pinot and the structure and Mediterranean overtones of the Xarel·lo. The nose is intense and creamy with notes of stewed fruit and aromas derived from the wine's ageing that lend it elegance. The palate is pleasant, intense and well-balanced. This is a refreshing, full-bodied wine with a long, luscious finish.

El coupage, pinot noir, chardonnay y xarel·lo, es bastante singular. Combina la vinosidad de la chardonnay, la potencia y profundidad de la pinot y la estructura y matices mediterráneos de la xarel·lo. Intensa y cremosa en nariz, con notas de fruta compotada y aromas de envejecimiento que le aportan elegancia. Tiene un buen paso por boca, intenso pero equilibrado. Refrescante pero con volumen, presenta un final largo y goloso.



# SPARKLING WINES



## ANCESTRAL LD XAREL·LO VERMELL 2021 VILADELLOPS

D.O.P. Penedès - Massís del Garraf / Olèrdola - Barcelona - Spain  
www.viladellops.com / P.V.P.: 19€ / 100% Xarel·lo Vermell / 11,50%

This is an ancestral method sparkling wine: the alcoholic fermentation takes place inside the bottle, sealed with the cork. In this way, the CO<sub>2</sub> created does not escape and this is how the bubbles are formed. LD Ancestral is made from the traditional Xarel·lo vermell varietal, which gives it its light colour in the glass. On the nose, it presents fresh aromas with hints of white fruit and herbaceous overtones combined with some light pastry notes, the result of the ageing on the lees. The very noticeable, fizzy bubbles give way to a sensation on the palate that tells us a lot about the typical terroir of this region: minerality and salinity are the hallmarks of its identity.

Se trata de un ancestral: termina la fermentación alcohólica dentro de la botella, tapada con el corcho. De esta forma, el carbónico generado no se escapa y es el que crea su burbuja. El LD Ancestral se elabora con la histórica variedad xarel·lo vermell, que en la copa le confiere esta ligera coloración. En nariz presenta aromas frescos, con recuerdos a fruta blanca y matices herbáceos, combinados con ciertos toques a bollería, que son el resultado de su envejecimiento con las lías. Burbuja muy presente, con una textura gaseosa, que da paso a una sensación en boca que nos habla mucho y muy bien del terreno tan característico de esta región: mineralidad y salinidad son sus señas de identidad.

## BRUT 21 2019 · ALBET I NOYA

D.O. Clàssic Penedès / Sant Pau d'Ordal - Barcelona - Spain  
www.albetinoya.cat / P.V.P.: 23,65€ /  
50% Chardonnay, 50% Parellada / 12,50%

This winery with a long history in the Penedès region was one of the first in Spain to produce organic wines, way back in 1978. Since then, it has remained committed to this approach as a mark of its deepest respect for the land and the local area. This symbiosis has given rise to the Chardonnay and Parellada grapes used to craft this sparkling wine. The result of this unique and well-blended *coupage* is an elegant, well-balanced and smooth wine with ripe floral and fruity aromas and hints of quince and jams. The bubbles are smooth and creamy on the palate. This is a powerful yet pleasant wine possessing a lovely aromatic complexity (fruit, citrus, brioche) and a well-balanced, voluminous finish.

Esta bodega histórica del Penedès fué de las primeras a nivel nacional en apostar por los vinos procedentes de la agricultura ecológica, ya por el año 1978. Desde ese momento, siguen apostando por esta vía como muestra de su máximo respeto a la tierra y al territorio. Fruto de esta simbiosis, nacen los racimos de chardonnay y parellada con los que se elabora este espumoso. El resultado de este singular *coupage*, muy bien compenetrado, es un vino elegante, equilibrado y redondo. Aromas florales y frutales, maduros, con recuerdos a membrillo y mermeladas. En boca, una burbuja bien integrada y de textura cremosa. Se muestra potente pero amable, con buena complejidad de aromas (frutas, cítricos, brioix). Redondo y con un final equilibrado y voluminoso.



## RESERVA ÚNICA 2013 · AYMAR

D.O. Clàssic Penedès / Castellvi de la Marca - Barcelona - Spain / www.aymar.cat  
P.V.P.: 40,08€ / 100% Xarel·lo / 11,50%

This is a venture rooted in the Penedès region named after Lluïsa Aymar, the wife of its founder. The wine is crafted entirely from Xarel·lo grapes and rests in the cellar for over 50 months. This long ageing results in some distinctive notes on the nose. The overtones derived from the long autolysis, such as toast and dried fruit and nuts, predominate and give way to notes of candied, almost jammy, white fruit. The bubbles are lovely and smooth with a frothy texture. The wine is refreshing on entry to the palate and then gives way to the notes associated with its long ageing process. This is a wine with good structure and a slightly bitter finish, very typical of the Xarel·lo.

Proyecto arraigado en el Penedès, recibe el nombre de la mujer de su fundador, Lluïsa Aymar. Se elabora exclusivamente con uvas xarel·lo y reposa en la cava durante más de 50 meses. De aquí le vienen las notas de evolución que aparecen en nariz. Matices de la larga autólisis como los tostados y los aromas de frutos secos predominan y dan paso a notas de fruta blanca confitada, casi mermelada. En boca, la burbuja está muy bien integrada, con una textura espumosa. Aporta una entrada refrescante que enseguida da paso a las notas relacionadas con este largo añejamiento. Un vino con buena estructura y el final ligeramente amargo, tan típico de la xarel·lo.

# ESPUMOSOS

## RESERVA FAMILIA 2018 · JUVÉ & CAMPS

D.O. Cava / Sant Sadurn d'Anoia - Barcelona - Spain / www.juvecamps.com

P.V.P.: 20€ / Xarel·lo, Macabeo, Parellada / 12%

The same family has been running this winery for four generations, in the birthplace of cava, the Penedès region. For years they have been emphasising the importance of caring for the vineyards and the land to achieve the quality of the sparkling wine they craft. And they are doing it very well. You only have to look at their portfolio, which includes several premium cavas with distinctive characteristics but two common denominators: quality and elegance.

And this portfolio of premium cavas would not be complete without the Reserva de la Familia, the world's best-selling Brut Nature Gran Reserva cava. This cava was initially intended for the Juvé family's private consumption, hence its name. It is perhaps the winery's most cherished cava, due to its origin and the fact that it has become an icon within the sparkling wine world.

It is crafted from the three classic Penedès varieties, Macabeo, Xarel·lo and Parellada, from three estates that the family manages in the Penedès region. It displays a bright, pale yellow hue with golden tints. The attractive and noticeable bubbles form fine, elegant beads. The nose is dominated by aromas of ripe white fruit, such as apples and pears, which combine with refreshing citrus overtones and other warmer and deeper notes resulting from the wine's ageing on the lees. On the palate, the bubbles are again noticeable yet elegant, neither aggressive nor excessive. The wine is broad but also retains a refreshing sensation in which ripe white fruit and citrus overtones predominate. The finish is long and complex with aromas of pastries and fresh yeast. This is an elegant and well-balanced sparkling wine, perfect for serving with a meal from start to finish.

La misma familia dirige la bodega desde hace cuatro generaciones, en la cuna del cava: el Penedès. Desde hace muchos años, siguen defendiendo la importancia del cuidado al viñedo, el cuidado a la tierra como eje central y principal de la calidad del vino espumoso que elaboran. Y les va muy bien. Sólo hace falta ver su cartera de productos, en la que destacan los cavas premium, de características muy distintas entre ellos pero con un denominador común: la calidad y la elegancia.

Y, entre estos cavas premium, no podía faltar el Reserva de la Familia, el cava Brut Nature Gran Reserva más vendido del mundo. Producto inicialmente destinado al consumo exclusivo de la familia Juvé, de ahí le viene su nombre. Es quizás el cava al que más cariño le tiene la bodega, por este origen y por el hecho de haberse convertido en un icono del mundo de los espumosos.

Elaborado con las tres variedades clásicas del Penedès, macabeo, xarel·lo y parellada, procedentes de tres fincas que la familia regenta en el Penedès. Visualmente, muestra un aspecto brillante, de color amarillo pálido con matices dorados. Burbuja presente, bonita y formando rosarios finos y elegantes. En nariz, predominan los aromas de frutas blancas maduras, como la manzana y la pera, que se combinan con matices cítricos refrescantes y otros procedentes del envejecimiento con las lías, más cálidos y profundos. En boca, la burbuja es presente pero elegante, para nada agresiva ni excesiva. Es amplio pero al mismo tiempo mantiene una sensación refrescante. Predominan los matices a fruta blanca madura y cítricos, pero con un final largo y complejo, apareciendo los aromas de bollería y levadura fresca. Un espumoso elegante y equilibrado, ideal para acompañar una comida de principio a fin.



# SPARKLING WINES

## FREIXENET CUVÉE DS 2017 · FREIXENET

D.O. Cava / Sant Sadurní d'Anoia - Barcelona - Spain / [www.freixenet.es](http://www.freixenet.es)  
P.V.P.: 14,99€ / 60% Xarel·lo, 30% Macabeu, 10% Parellada / 12%

This wine is a masterpiece from this winery, especially in terms of its value for money. It is made from the Cava D.O.'s classic trio of grape varieties: Macabeu, Xarel·lo and Parellada. The Xarel·lo adds body and structure; the Macabeu, elegance and an attractive fragrance; and the Parellada, freshness. It is an aromatic combination of ripe fruit and citrus notes, wrapped in overtones created by its ageing in the bottle. This smooth, well-balanced wine presents us with elegant bubbles, which are noticeable but create a lovely creamy mouthfeel, similar to that of a mousse. This wine is long and full-bodied on the palate with a touch of bitterness that adds complexity and depth to the finish.

Obra maestra de esta bodega, sobre todo por su relación calidad-precio. Elaborado con el trío de variedades clásicas de la D.O. Cava: macabeu, xarel·lo y parellada. La xarel·lo le aporta cuerpo y estructura; la macabeu, elegancia y fragancia atractiva; y la parellada, frescura. Combinación aromática de fruta madura y notas cítricas, envueltas con ciertos matices procedentes del envejecimiento en botella. Equilibrio y redondez. Burbuja elegante, presente pero con una textura cremosa, parecida a la de un mousse. En boca, largo y con volumen. Al final del paladar, un toque amargo que le aporta complejidad y profundidad.

## GRAN CLAUSTRO BRUT NATURE GRAN RESERVA 2017 VINS I CAVES PERELADA

D.O. Cava / Perelada - Girona - Spain / [www.pereladachivite.com](http://www.pereladachivite.com)  
P.V.P.: 16,95€ / Chardonnay, Pinot Noir / 11,50%

This wine is crafted from a blend that includes French Pinot Noir (50%) and Chardonnay (25%). The latter is aged in barrels before the second fermentation. In the glass, it presents an intense yellow hue with noticeable yet elegant bubbles. On the nose, it perfectly combines the more refreshing notes of white fruit and herbs with the toasty notes derived from the ageing of the Chardonnay, both in the bottle and in the barrel. The notes of controlled oxidation tell us something about the time this wine has spent ageing and evolving. On the palate, the bubbles are noticeable yet very elegant and fine. The finish is dry and marked by some bitter overtones, which lengthen the palate. Se elabora a partir del coupage de las variedades francesas pinot noir (50%) y chardonnay (25%). Ésta última se envejece en barrica previamente a la segunda fermentación. Se presenta en copa con color amarillo intenso y burbuja presente pero elegante. En nariz combina perfectamente las notas más refrescantes, de fruta blanca y herbáceas, con las procedentes del envejecimiento, tanto en botella como en barrica, de la chardonnay, como el pan tostado. Ciertas notas de oxidación controlada nos hablan del tiempo y la evolución de este vino. En boca, burbuja presente pero muy elegante y fina. Su final es secante y marcado por ciertos matices amargos, que alargan su paso por boca.

## GRAN RESERVA 2016 · SEGURA VIUDAS

D.O. Cava / Torrelavit - Barcelona - Spain / [www.seguraviudas.com](http://www.seguraviudas.com)  
P.V.P.: 17,99€ / 75% Macabeo, 25% Chardonnay / 12,00%

This farmhouse in the Penedès region has been making wine since the 12th century. This elegant wine is a blend of Macabeo and Chardonnay grapes. It reveals floral overtones with hints of ripe white fruit, which combine with notes of pastries and dried fruit and nuts derived from its over 24 months of ageing with the yeasts after fermentation. On the palate, the bubbles are noticeable with a fizzy texture. This wine reveals a nice volume and a refreshing palate.

En esta masía del Penedès se elabora vino desde el siglo XII. Fruto del coupage entre la variedad macabeo y la chardonnay, se trata de un producto elegante. Matices florales con recuerdo a frutas blancas maduras, que se combinan con las notas a frutos secos y bollería, procedentes de su larga crianza, de más de 24 meses con las levaduras una vez estas han terminado la fermentación. En boca, la burbuja es presente y de textura gaseosa. Vino con buen volumen y paso por boca refrescante.

## REYES DE ARAGON GRAN RESERVA 2018 · BODEGAS LANGA

D.O. Cava / Calatayud - Zaragoza - Spain / [www.bodegas-langa.com](http://www.bodegas-langa.com)  
P.V.P.: 18€ / 80% Chardonnay, 20% Macabeo / 11,50%

Bodegas Langa, located in Calatayud, Aragón, has more than 150 years of history to its name. The blend for this wine is made up of 80% Chardonnay and the remaining 20% is Macabeo. On the nose, it presents aromas of candied fruit, combined with citrus notes and the overtones derived from the wine's over 40 months of ageing in the bottle. The bubbles are noticeable and frothy, creating a crisp and refreshing sensation.

Bodegas Langa, situadas en Calatayud, Aragón, cuenta con una historia de más de 150 años a sus espaldas. El coupage está compuesto por un 80% de chardonnay y el 20% restante, de macabeo. En nariz presenta aromas de fruta confitada, combinados con notas de cítricos y de matices procedentes del envejecimiento en botella, de más de 40 meses. La burbuja es presente y espumosa, aportándole sensación crujiente y refrescante.

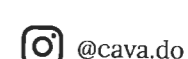
# Cava, sinónimo de excelencia y versatilidad

Visita la tierra que, bañada por el sol mediterráneo y la tradición, sigue mimando las uvas destinadas a convertirse en un espumoso de gran calidad y explora la nueva zonificación de los viñedos que regala identidad y autenticidad al Cava.

[www.cava.wine](http://www.cava.wine)



## D.O. CAVA



# SPARKLING WINES



## CARTOIXÀ BRUT NATURE GRAN RESERVA 2014 · BOLET

D.O. Cava / Castellví de la Marca - Barcelona - Spain / [www.cavasbolet.com](http://www.cavasbolet.com)

P.V.P.: 24€ / 100% Xarel·lo / 11,50%

Made entirely from the Xarel·lo grape variety, this wine owes its name to the way they refer to this white variety in certain regions of Catalonia. This is a sparkling wine with an intense yellow hue flecked with golden tints, which already tells us something about its long ageing. The nose is dominated by aromas resulting from the long autolysis of this wine with its yeasts after fermentation, more than 100 months! On the palate, its toasted overtones, dried fruit and nuts and very ripe, almost stewed fruit, combine with some very noticeable and lively bubbles.

Elaborado 100% con la variedad xarel·lo, debe su nombre a la forma como se denomina a esta variedad blanca en ciertas regiones de Catalunya. Nos ofrece un espumoso con un intenso color amarillo con matices dorados, que ya nos hablan de su larga crianza. En nariz predominan los aromas que nacen de la larga autólisis de este vino con sus levaduras una vez finalizada la fermentación: más de 100 meses! En boca, sus matices tostados, de frutos secos y frutos muy maduras, casi en compota, se combinan con una burbuja muy presente y viva.

## COL·LECCIÓ PRIVADA GRAN RESERVA BRUT VINTAGE 2017 · CAVAS HILL

D.O. Cava / Moja - Barcelona - Spain / [www.cavashill.es](http://www.cavashill.es)

P.V.P.: 25€ / Xarel·lo y Parellada / 11,50%

This wine is only made in vintages considered to be excellent and has a limited production of 3,000 bottles. It is crafted from a blend of Xarel·lo and Parellada grapes that spend more than 40 months in contact with the lees. As a result of this long maturation and this contact with the yeasts, the nose reveals a predominance of ageing aromas. These are softly toasted and reminiscent of wood. The bouquet also includes some notes of apple compote. On the palate, the bubbles are very noticeable with a frothy mouthfeel. This wine reveals weight, maturity and oaky aromas with a slightly drying finish.

Este vino sólo se elabora en añadas calificadas como excelentes, y tiene una producción limitada de 3000 botellas. Nace del coupage de xarel·lo y parellada que pasan más de 40 meses en contacto con las lías. Fruto de este largo envejecimiento muestra en nariz un predominio de los aromas procedentes de este contacto con las levaduras, que recuerdan a maderas y tostados suaves. Aparecen también notas de manzana en compota. En boca, la burbuja aparece muy presente, con una textura espumosa. Peso, madurez y aromas de madera, su final de boca es ligeramente secante.

## TANTUM ERGO EXCLUSIVE MAGNUM 2012 · BODEGAS HISPANOSUIZAS

D.O. Cava / El Pontón - Valencia - Spain / [www.bodegashispanosuizas.com](http://www.bodegashispanosuizas.com)

P.V.P.: 155€ / Chardonnay y Pinot Noir / 12,00%

We now have in our glass one of the classic wines from Bodegas Hispano-Suizas. This Exclusive Cuvée is brought to us by the Valencian winery, located in Utiel-Requena, but whose sparkling wines are produced under the Cava D.O. This is a wine made from the legendary Chardonnay-Pinot Noir *coupage*, which has brought us so much joy throughout history. The bubbles are noticeable yet smooth and the nose offers up overtones ranging from crystallised fruit to dried fruit and nuts. It reveals a good acidity on the palate despite its age and shows a hint of oxidation, which is also evident in its deep golden colour. This is a sparkling wine that, in spite of its age, continues to offer a certain freshness and complexity.

Tenemos en la copa uno de los productos clásicos de Bodegas Hispano-Suizas. Esta empresa valenciana, situada en Utiel-Requena pero bajo el paraguas de la DO. Cava, en cuanto a vinos espumosos se refiere, nos ofrece este Exclusive Cuvée. Un vino elaborado a partir del mítico coupage chardonnay-pinot noir, que tantas alegrías nos ha traído a lo largo de la historia. Burbuja presente pero bien integrada, en nariz muestra una gama de matices que van desde las frutas escaruchadas hasta los frutos secos. En boca presenta una buena acidez a pesar de su edad. Notas de cierta oxidación, también presentes en su color dorado profundo. Un espumoso que, pese a su edad, sigue aportando cierta frescura y complejidad.



# ESPUMOSOS

## ALFRED GRATIEN BRUT · ALFRED GRATIEN

A.O.C. Champagne / Épernay - Champagne - France / [www.alfredgratien.com](http://www.alfredgratien.com)

P.V.P.: 36,99€ / Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir / 12,50%

Freixenet / [www.freixenet.es](http://www.freixenet.es)

This Champagne House is located in Épernay, one of the Champagne region's two capitals, and has been crafting sparkling wines since the mid-19th century. Its hallmark signature is the finesse and delicacy of its wines on the nose. They are the result of a blend of the three classic Champagne varieties: the two Pinots and the Chardonnay. All the usual descriptive aromas of these famous sparkling wines are present. Its smooth bubbles only add to the champagne's elegance. On the palate, it is very refreshing and airy, thanks to a persistent acidity that lengthens the palate.

Esta casa situada en Épernay, una de las capitales de la Champagne, elabora vinos espumosos desde mediados del siglo XIX. Sus señas de identidad serían la finura y delicadeza que presentan sus vinos en nariz. Nacen de un coupage de las tres variedades clásicas de la región: las dos pinot y la chardonnay. En él aparecen todos los aromas descriptivos de estos afamados vinos chispeantes. Su burbuja tan bien integrada no hace más que sumar elegancia a este producto. En boca, paso muy refrescante y aéreo, gracias a una acidez persistente que alarga su paso por boca.



## ABELÉ 1757 BRUT · HENRI ABELÉ

A.O.C. Champagne / Reims - Champagne - France / [www.abele1757.com](http://www.abele1757.com)

P.V.P.: 44€ / 40% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 25% Meunier

Ferrer Wines / [www.ferrerwines.com](http://www.ferrerwines.com)

This champagne is named after the year in which this magnificent Champagne House located in the city of Reims, in the heart of the Champagne region, was founded. It reveals lively bubbles with aromas derived from long ageing in the bottle, resting with the yeasts. In addition to notes of pastries and butter, the wine possesses an intense fruitiness, reminiscent of crystallised fruit. Lactic notes come through on the finish to add even more complexity. On the palate, the mouthfeel is fizzy with a nice presence of CO2. Showing a nice balance between candied fruit and lactic notes, this wine is powerful and intense yet possesses a freshness and smoothness characteristic of a well-crafted champagne.

Situada en el corazón de la Champagne, en Reims. Su nombre se debe al año en el que se fundó esta magnífica bodega. Con una burbuja viva y presente, sus aromas nos hablan de un largo envejecimiento en botella, reposando con las levaduras. Junto a estos matices de bollería y mantequilla aparece una frutalidad intensa, recordando frutas escaruchadas. Notas lácticas aparecen al final para aportar aún más complejidad. En boca la textura es efervescente, con buena presencia del carbónico. Buen equilibrio entre la fruta confitada y las notas lácticas, se muestra potente e intenso pero con una frescura y redondez característica de los Champagne bien elaborados.



## MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT · MOËT & CHANDON

A.O.C. Champagne / Épernay - Champagne - France / [www.moet.com](http://www.moet.com)

P.V.P.: 44,95€ / 30-40% Pinot Noir, 30-40% Pinot Meunier, 20-30% Chardonnay / 12,00%

LVMH / [www.lvmh.com](http://www.lvmh.com)

This is one of the best-selling champagnes in all history. It is technically perfect, absolutely flawless and very versatile: suitable for serving at a cocktail party, on the patio with friends or at the start of a meal. Its bubbles are very lively and cheerful, and its nose is remarkably soft. Primary aromas of ripe, slightly sweetened white fruit predominate while, in the background, we find some notes derived from the wine's ageing. The freshness of the nose is confirmed on the palate with a fizzy and crisp mouthfeel. Its well-balanced acidity emphasises the youthful and versatile character of this excellent champagne.

Tenemos delante uno de los Champagnes más vendidos de la historia. Un producto técnicamente perfecto, sin ningún defecto y muy versátil: apto para tomar en un cóctel, en una terraza con los amigos o para empezar una comida. Burbuja muy viva y alegre, en nariz destaca su suavidad. Predominan los aromas primarios, a fruta blanca madura ligeramente endulzada. De fondo aparecen ciertas notas de envejecimiento. Sensación fresca, que se confirma en boca. Textura gaseosa y chispeante, predominan los matices cítricos. Equilibrada acidez que enfatiza el carácter juvenil y versátil de este excelente producto.

# SPARKLING WINES

## VEUVE CLIQUOT YELLOW LABEL · VEUVE CLIQUOT

A.O.C. Champagne / Reims - Champagne - France / [www.veuvecliquot.com](http://www.veuvecliquot.com)  
 P.V.P.: 52,95€ / 50-55% Pinot Noir, 28-33% Chardonnay, 15-20% Meunier / 12%  
 LVMH / [www.lvmh.com](http://www.lvmh.com)

This champagne displays elegant and lively bubbles. Aromatically, the notes acquired by the wine during its ageing predominate and are complemented by pronounced aromas of confectionery, brioche and cake mix as well as some sweet, candied fruit. The palate is crisp and frothy. Our first impression is one of freshness with good acidity. Fruity notes then gradually come through on the palate, giving us weight and structure. Burbuja elegante y alegre. Predominan aromáticamente las notas que va adquiriendo el vino a lo largo de su añejamiento. Marcados aromas de confitería, de brioix, de masa de pastelería. También frutas confitadas, dulces. En boca su textura es crujiente, espumosa. Sensación fresca inicialmente, con buena acidez y un paso por boca durante el cual van apareciendo las notas afrutadas y que nos deja peso y estructura.

## COLLECTION 244 · LOUIS ROEDERER

A.O.C. Champagne / Reims - Champagne - France / [www.louis-roederer.com](http://www.louis-roederer.com)  
 P.V.P.: 69€ / 41% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 26% Pinot Meunier / 12,50%  
 Diprimsa / [www.diprimsa.es](http://www.diprimsa.es)

Two words perfectly describe this wine: finesse and elegance. It has everything and it is all very well-balanced. The wine discloses nice ripe fruity notes and light candied and lactic overtones; as well as aromas of fresh cake mix and butter croissants derived from the ageing process. On the palate, the bubbles are very fine, smooth and crisp. Subtle and rounded, this wine's aromas are neither too intense nor too discordant. Persistent and voluminous, it has everything you would expect from a quality champagne, all in the right measure. Para definir este vino a la perfección, dos palabras: finura y elegancia. Tiene de todo y todo muy equilibrado. Aparecen notas afrutadas, con buena madurez y un ligero toque confitado; matices lácticos; y unos aromas de masa fresca de pastelería, de croissant de mantequilla, que proceden de su envejecimiento. En boca, la burbuja es muy fina, integrada y de textura crujiente. Sutileza y redondez, no se presenta ni excesivamente intenso ni estridente en sus aromas. Persistente y voluminoso, tiene todo lo que se espera de un Champagne de calidad, pero en su justa medida.

## R DE RUINART · RUINART

A.O.C. Champagne / Reims - Champagne - France / [www.ruinart.com](http://www.ruinart.com)  
 P.V.P.: 69,95€ / 45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15% Meunier / 12,50%  
 LVMH / [www.lvmh.com](http://www.lvmh.com)

Crafted from a blend of Chardonnay, Pinot Meunier and Pinot Noir, this wine reveals fast-moving, agile and very lively bubbles. On the nose, the three varietals are perfectly balanced: the freshness and elegance of the Chardonnay, the delicate structure of the Pinot Noir and the fruitiness of the Pinot Meunier. You can tell they are masters of their craft! On the voluminous and pleasant palate, we find very smooth and elegant bubbles along with notes of candied and sweet ripe fruit followed by a long, round finish. Elaborado con un coupage de chardonnay, pinot meunier y pinot noir, presenta una burbuja rápida, ágil y muy viva. En nariz presenta un perfecto equilibrio de sus tres variedades: la frescura y elegancia de la chardonnay, la estructura delicada de la pinot noir y la frutuosidad de la pinot meunier. Se nota que dominan el oficio! En boca, la burbuja se muestra elegante y muy integrada. Predominan las notas de fruta confitada, madura y dulce, con un paso por boca voluminoso y agradable. El final es largo y redondo.

## PRÉLUDE GRANDS CRUS · TAITTINGER

A.O.C. Champagne / Reims - Champagne - France / [www.taittinger.com](http://www.taittinger.com)  
 P.V.P.: 75,80€ / 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir / 12,50%  
 Perelada Comercial / [www.pereladachivite.com](http://www.pereladachivite.com)

The result of more than 5 years of ageing in the cellar is a long, elegant and complex sparkling wine. The bubbles are fine and elegant, forming beautiful beads. The nose is fine and refreshing with a pronounced minerality and floral, fruity and slightly spicy overtones. The palate is lively and crisp, dominated by a citrus entry, and evolving towards aromas of peaches in syrup. The finish is long, delicious and explosive. Con un envejecimiento de más de 5 años en bodega, el resultado es un espumoso largo, elegante y complejo. Las burbujas se muestran finas, elegantes y formando rosarios preciosos. La nariz es fina y refrescante, con una marcada mineralidad y matices florales, afrutadas y ligeramente especiados. En boca su textura es viva y crujiente, dominada por una entrada cítrica y que evoluciona hacia aromas de melocotón en almíbar. El final es largo, rico y explosivo.



# ESPUMOSOS

## CUVÉE ROSÉ · LAURENT PERRIER

A.O.C. Champagne / Tours-Sur-Marne - France / [www.laurent-perrier.com](http://www.laurent-perrier.com)  
 P.V.P.: 124€ / 100% Pinot Noir / Marqués de Riscal / [www.marquesderiscal.com](http://www.marquesderiscal.com)

This wine boasts fine, elegant bubbles and an intense pink hue, the result of maceration on the skins. The nose is deep and powerful with an abundance of fresh red fruit aromas. Waiting in the background, we find notes of brioche and pâtisserie, typical of long ageing on the lees (over 5 years). This wine is extremely pleasant on the palate thanks to its creamy texture, its perfect balance between acidity, sweetness, persistence, and the slight touch of bitterness on the finish. Outstanding! Presenta un intenso color rosado, fruto de su maceración con las pieles, y una burbuja fina y elegante. En nariz es profundo e intenso, con predominio de aromas que recuerdan a frutos rojos frescos. De fondo aparecen las notas de brioix, de pastelería, tan típicas de las largas crianzas con las lías (más de 5 años). Su paso por boca es extremadamente agradable, tanto por su textura cremosa como por su perfecto equilibrio entre la acidez, el dulzor, la persistencia y un ligero toque amargo al final. Brutal.

## COLLECTION N° 16 BLANC DE BLANCS 2016 · CHAMPAGNE AYALA

A.O.C. Champagne / Aÿ - Champagne - France / [www.champagne-ayala.fr](http://www.champagne-ayala.fr) / P.V.P.: 128€  
 50% Chardonnay, 50% Arbane-Petit Meslier-Pinot Blanc / 12% / Varma / [www.varma.com](http://www.varma.com)

This Collection N°16 is the fourth liquid release to come out of this research and innovation project. Here we have a Blanc de Blancs made from a blend of the Chardonnay, Arbane, Petit Meslier and Pinot Blanc varietals, of which only 7,000 bottles have been produced. Finesse, elegance and subtlety are its main attributes. On the nose, it shows a well-balanced blend of jammy notes with hints of butter and aromatic herbs, which add freshness to the whole. On the palate, it shows remarkable volume and vinosity. These lengthen the palate and lead to an inviting final bitterness that lends the wine even more complexity. This is an interesting, distinctive and excellent champagne. Este Collection N°16 se trata de la cuarta entrega líquida de este proyecto de investigación e innovación. Tenemos un blanc de blancs compuesto por la mezcla de las variedades chardonnay, arbanne, petit meslier y pinot blanc, y del que solamente se han elaborado unas 7000 botellas. Finura, elegancia y sutileza son sus señas de identidad principales. En nariz muestra una mezcla equilibrada de notas confitadas con toques de mantequilla y hierbas aromáticas, que aportan frescura al Champagne. En boca destaca su volumen y vinosidad, que alarga en su paso por boca con una amargor final sugerente y que le aportan todavía más complejidad. Un producto diferente, interesante y excelente.

## PN AYC 18 2018 · CHAMPAGNE BOLLINGER

A.O.C. Champagne / Aÿ - Champagne - France / [www.champagne-bollinger.com](http://www.champagne-bollinger.com)  
 P.V.P.: 131€ / 100% Pinot Noir / 12,50% / Varma / [www.varma.com](http://www.varma.com)

This champagne is the fourth in the Bollinger PN series, which seeks to highlight the personality and uniqueness of the Pinot Noir grape. Its visual appearance is both elegant and inviting, with a fine, smooth CO2. The nose offers up notes of pâtisserie, pastries, red fruit, cocoa, citrus, toffee and caramel... an aromatic spectacle of a complexity that only continues to grow on the palate. The mouthfeel is elegant with creamy, smooth bubbles and a broad, voluminous sensation. The texture and chalkiness, so characteristic of certain soils in this region, are very noticeable. A liquid marvel. Cuarta entrega de esta serie Bollinger PN que busca ensalzar la personalidad y singularidad de la pinot noir. Su aspecto visual es elegante y sugerente, con un carbónico fino y bien integrado. En nariz, notas de pastelería, bollería, frutos rojos, cacao, cítricos, notas de toffee y caramelo... un espectáculo aromático y de complejidad que no hace más que aumentar en boca. Textura elegante, de burbuja cremosa y bien integrada, su sensación es larga y voluminosa. Bien presente la textura y el recuerdo de la craie, tan característica de ciertos suelos de esta región. Una maravilla líquida.

## GRAND SIÈCLE ITERACION N° 26 · LAURENT PERRIER

A.O.C. Champagne / Tours-Sur-Marne - France / [www.laurent-perrier.com](http://www.laurent-perrier.com)  
 P.V.P.: 260€ / 58% Chardonnay, 42% Pinot Noir. Ensamblaje de añadas 2012 (65%), 2008 (25%), 2007 (10%) / Marqués de Riscal / [www.marquesderiscal.com](http://www.marquesderiscal.com)

This champagne is a work of liquid goldsmithing that seeks to recreate what nature cannot offer: the perfect vintage. To do so, the Champagne House chose three outstanding years with various complementary features: 2012, which gave rise to wines of great finesse, elegance and balance; 2008, which produced complex, well-structured wines of great quality and aromatic richness; 2007, which provided wines of great freshness and long ageing potential. It is aged on its lees for a minimum of 10 years. This is a complex and well-balanced champagne with a bouquet of stewed fruit with mineral and citrus notes combined with slightly aniseedy aromatic herbs. On the palate, the *craie* is very noticeable providing structure, complexity and even greater quality. This is a wine that verges on perfection.

Es una obra de orfebrería líquida, que pretende recrear lo que la naturaleza no nos puede ofrecer: la añada perfecta. Para ello eligen 3 años excepcionales pero con distintas y complementarias características: 2012 que dió lugar a vinos de gran finura, elegancia y equilibrio; 2008 que dió lugar a vinos complejos, estructurados y de gran calidad y riqueza aromática; 2007 que nos aporta vinos de gran frescura y largo potencial de guarda. Envejece sobre sus lías durante un mínimo de 10 años. Es un producto complejo y equilibrado. Aromas que mezclan la fruta en compota con notas minerales, cítricos y hierbas aromáticas ligeramente anisadas. En boca, muy presente la *craie*, aportando estructura, complejidad y aún más calidad. Un vino que roza la perfección.

