

SELECTUS  
THE MAGAZINE FOR WINE LOVERS

# WINES

10  
ANNIVERSARY  
& SPIRITS



ISSUE NÚMERO 42 / 56 JANUARY · MARCH / ENERO · MARZO 2023

Dom Pérignon  
x  
LADY GAGA

**INDÒMIT - MASCARÒ**

**D.O. Cava. Comtats de Barcelona - Vallès d'Anoia Foix / Vilafranca del Penedès, Barcelona - Spain / [www.mascara.es](http://www.mascara.es) / P.V.P.: 18,72€ / 100% Garnacha / 12,00\***

This Blanc de Noirs cava, derived from old Garnacha vines, is the latest addition to the Mascarò winery's range of cavas. 30 months' ageing has given us a cava with clean aromas of red fruit interwoven with floral notes. The palate is dry, round and mouth-filling. It could best be described as vinous with a certain structure. Serve it as an aperitif with a few slices of strawberry popped in the glass. Elaborada con Garnacha de viñedos viejos, este Cava blanc de noirs, es la última incorporación de las bodegas Mascarò en la gama de Cavas. Envejecido durante 30 meses, el resultado es un Cava de aromas limpios a frutas rojas y recuerdos florales. En boca es rotundo, llena la boca y es seco a su paso. Lo podríamos definir como vinoso y con cierta estructura. Ideal como aperitivo acompañado con unas fresas troceadas dentro de la copa.

**CRISTINA ECO 2016 - MAS TINELL**

**D.O. Cava / Vilafranca del Penedès, Barcelona - Spain / [www.mastinell.com](http://www.mastinell.com)**

**P.V.P.: 31,95€ / Macabeo, Parellada, Chardonnay, Xarel·lo / 12,50\***

Mas Tinell is one of those wineries that gets everyone excited because the quality of their cava is seriously impressive and they demonstrate this year after year. The special feature of Cristina is that the liqueur d'expedition is made from Xarel·lo fermented in oak barrels. This cava reveals aromas of flowers and citrus fruit on the nose and toasted and onlees notes on the palate.

Mas Tinell es una de aquellas bodegas que no dejan indiferente, la calidad de sus Cavas es más que notable y así lo van demostrando añada tras añada. La peculiaridad del Cristina es que licor de expedición es elaborado en base a Xarel·lo fermentado en barrica. Aromas a flores y cítricos con un paso de boca con toques tostados y de anisados son las características que encontraremos en este Cava.

**ARS COLLECTA CUVÉE JOSEP RAVENTÓS GRAN RESERVA 2015 - CODORNIÚ**

**D.O. Cava / Sant Sadurn d'Anoia - Barcelona - Spain / [www.codorniu.com](http://www.codorniu.com)**

**P.V.P.: 34,95€ / Pinot Noir, Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel·lo / 12,00%**

Ars Collecta Josep Raventós is a Gran Reserva Cava made from red grapes, Pinot Noir and Trepat, along with Xarel·lo. The grapes come from different locations: Pinot Noir from Segrià (Lleida), Trepat from Conca de Barberà (Tarragona) and Xarel·lo from Penedès (Barcelona). This wine is fresh, well-balanced and creamy with a lovely, round body that fills the palate.

El Ars Collecta Josep Raventós es un Gran Reserva elaborado como Cava blanco de uvas tintas, Pinot Noir, Xarel·lo y Trepat. Sus uvas pertenecen a distintos lugares ya que la Pinot Noir pertenece al Segrià (Lleida) la Trepat es de la Conca de Barberà (Tarragona) y la Xarel·lo del Penedès (Barcelona). En boca es fresco, equilibrado y cremoso, con un buen cuerpo rotundo en su paso de boca que la deja bien llena.

**TANTUM ERGO 2018 - HISPANO SUIZAS**

**D.O. Cava / Requena, Valencia - Spain / [www.bodegashispanosuizas.com](http://www.bodegashispanosuizas.com)**

**P.V.P.: 41,50€ / Chardonnay, Pinot Noir / 12,00\***

This surprising cava is born in the area of Requena and comes from Chardonnay and Pinot Noir vines growing in clay-limestone soils.

You will be charmed by its intensity and complexity on the nose and dazzling texture on the palate. This is a simply delicious and multi-faceted Brut Nature.

De viñas plantadas en terrenos calizos arcillosos de Chardonnay y Pinot Noir elaborado como blanco, nace este sorprendente Cava en la zona de Requena. Intensidad y complejidad en nariz y textura y esplendor son las armas con las que este cava os va a seducir. Este Brut Nature sencillamente es delicioso y pleno de matices.

**CUVÉE ROSÉ DE MAR 2017****VARDON KENNETT**

**Santa Margarida d'Agulldolç - Barcelona - Spain**

**[www.vardonkennett.com](http://www.vardonkennett.com) / P.V.P.: 39,00€**

**100% Pinot Noir / 12,50\***

This rosé is one of the latest creations from the Torres Family. It is crafted from Pinot Noir and aged for over 30 months. We are already familiar with the Cuvée Esplendor, and now we have its wingman in the form of a rosé version. And we must say that this version is on a par with the quality we have come to expect from this producer. Rosé de Mar is a sparkling wine with delicate aromas of red berries and flowers (violets), complemented by essences of white stone fruit (nectarines and peaches). It would work well with some oily fish. What about giving it a whirl with a raw red tuna steak served with a red fruit ratatouille?

Este rosado de Pinot Noir con una crianza de más de treinta meses es una de las últimas apuestas de la Familia Torres. Hasta ahora conocíamos la Cuvée Esplendor a este, se les suma su compañero de batallas, en formato rosado. Y la verdad es que esta versión está a la altura, de la casa donde se elabora. El Rosé de Mar es un espumoso con aromas delicados a frutillas rojas y flores que recuerdan a la violeta. También encontramos esencias a frutas blancas de hueso que nos recuerdan a la nectarina y el melocotón. Combinarlo con pescados grasos es una buena opción, es atrevido con un lomo de atún rojo en crudo con una ratatouille de frutos rojos?

**MANUEL RAVENTÓS NEGRA 2015 RAVENTÓS I BLANC**

**Conca del Riu Anoia / Sant Sadurn d'Anoia, Barcelona - Spain / [www.raventos.com](http://www.raventos.com) / P.V.P.: 68,88€**

**70% Xarel·lo, 30% Macabeo / 12,00\***

Manuel Raventós Negra is one of those sparkling wines that never puts a foot wrong. Its elegance and, above all, the persistence of its flavours are a winning formula and the reason why it never misses the mark. The grapes used to make this sparkling wine are Xarel·lo and Macabeo and come from Conca del Riu Anoia. After 6 years of ageing "sur latte", the result is pretty decent! The nose of this "author's" sparkling wine is infused with subtle aromas, including nut praline, apple jam and the aromatic herbs found growing in the area surrounding the vineyard. The palate is fine, creamy and simply exquisite! Manuel Raventós Negra, es uno de esos espumosos que nunca falla. Su elegancia y sobretodo sabor prolongado son el caballo ganador y el hecho del porque nunca falla. Las uvas utilizadas para elaborar este espumoso de la Conca del Riu Anoia son el Xarel·lo y el Macabeo, después de una crianza de seis años en rima el resultado es de matricula de honor. Este espumoso de autor, esta repleto de matices sensoriales en nariz, como el praliné de frutos secos, confitura de manzana y las hierbas aromáticas que podemos encontrar alrededor de la viña. Cremoso, fino y exquisito son algunos de los sinónimos que lo definen en boca.