

# ABC

## Catorce buenos vinos espumosos y dulces (incluido el mejor de España por menos de 30 euros)

- Una selección del crítico de ABC de buenos vinos para brindar por un año mejor estas Navidades



Vinos dulces y espumosos para celebrar la Navidad. Espumosos, todos blancos, procedentes de Cataluña, Comunidad Valenciana y La Rioja, con diferentes precios y variedades de uva. Dulces de Andalucía, Murcia y Navarra, por ejemplo Par Naranja, que es perfecto para postres en el que sea el chocolate ingrediente principal o también con un roscón de Reyes. Y otro, Silvano García, en el que sin haber hecho la prueba me ronda la intención de unirlo a un foie a la plancha como aperitivo antes de Nochevieja. Entre los espumosos, precios moderados y, creo, para todo tipo de gustos. Entre ellos, Recaredo Terrers, al que considero actualmente como el mejor de España por debajo de los 30 euros. Seis espumosos y cuatro dulces para que todos disfruten.

### Ars Collecta Blanc de Noirs

Burbuja fina, flores blancas y frutillos rojos. Así es el primer paso de este Blanc de Noir en cata, con semejante presencia en boca, buena intensidad y frescor. Un espumoso de mucha categoría y cierta distinción. Perfecto para el gran público.  
**Puntos:** 93. **Precio:** 19. **Añada:** 2015. **Variiedad:** pinot noir. **Origen:** D.O. Cava. **Bodega:** Codorniu. San Sadurn de Noya (Barcelona). Web: [codorniu.com](http://codorniu.com)

## Conde de Haro

Aquí lo clásico está muy bueno. Aparecen notas de panadería, un punto frutal, otro tostado... Mucha verdad. Y en boca estamos tratando con un sujeto de carácter, de mucha categoría y con las condiciones para ser amigo de todo el mundo. **Puntos:** 92. **Precio:** 13 euros. **Añada:** 2017. **Variedades:** Viura (90%) y malvasía. **Origen:** D.O. Cava. **Bodega:** Muga. Dirección: Haro (La Rioja). Web: bodegasmuga.com.

## Jorge Ordóñez Nº 2

Cualquiera con cierta imaginación puede encontrar en sus aromas una gama frutal, otra floral y muchas otras... Lo que importa, al fin, es lo que sientes. Y esto es un escándalo de sabor, incluso por momentos de frescura. Su calidad te incita a desearlo. **Puntos:** 94. **Precio:** 17 euros. **Añada:** 2017. **Variedad:** Moscatel de Alejandría. **Origen:** D.O. Málaga y Sierras de Málaga. **Bodega:** Jorge Ordóñez. Almachar (Málaga). Web: jorgeordonez.es

## Juve&Camps Reserva de Familia

Muy buena sensación en boca, mucha calma, suficiente intensidad frutal y un final equilibrado y dotado de persistencia. Para todos los públicos y a un precio que merece mucho la pena. **Puntos:** 92. **Precio:** 16 euros. **Añada:** 2016. **Variedades:** Macabeo, xarel·lo y parellada. **Origen:** D.O. Cava. **Bodega:** Juvé y Camps. Dirección: San Sadurni de Noya (Barcelona). Web: juveycamps.com

## Pago de Cirsus Moscatel

Notas de azahar, miel, fruta confitada, orejones, un leve recuerdo de su paso por barrica. Intenso y fresco al tiempo en boca, una sensación de acidez muy agradable... Todo es un conjunto por momentos adorable y muy bien elaborado. **Puntos:** 93. **Precio:** 18. **Añada:** 2014. **Variedad:** moscatel. **Origen:** Pago Bolandín. **Bodega:** Pago de Cirsus. Ablitas (Navarra). Web: pagodecirsus.com

## Par Naranja

Un punto floral, muy oloroso, muchos recuerdos de piel de naranja, un toque de mandarina, y una evidencia de todos esos recuerdos en boca, con un final muy agradable. Perfecto para un roscón en las Navidades que pronto llegarán. **Puntos:** 92. **Precio:** 12 euros. **Variedades:** Zalema (90%) y pedro ximénez. **Origen:** D.O. Condado de Huelva. **Bodega:** Iglesias. Dirección: Bollullos Par del Condado (Huelva). Web: bodegasiglesias.com

## Raventós i Blanc de la Finca

Primero viene la finura, el equilibrio y la grandeza. Luego, en boca, todo el sabor, el carácter, y la categoría. Y al final, la verdad de un blanco inmenso. **Puntos:** 94. **Precio:** 20 euros. **Añada:** 2016. **Variedades:** Xarel·lo (50%), macabeo y parellada. **Origen:** Vino de Cataluña. **Bodega:** Raventós i Blanc. Dirección: San Sadurni de Noya (Barcelona). Web: raventos.com

## Recaredo Terrers

Todo son aromas, recuerdos de la belleza más clásica. Las notas de frutos secos, un toque de panadería y sobrevolando una fruta excepcional. En boca es eterno, inmenso, sabroso... Un grande, un ejemplo.

**Puntos:** 95. **Precio:** 21 euros. **Añada:** 2016. **Variedades:** Macabeo, xarel·lo y parellada. **Origen:** Vino de Cataluña. **Bodega:** Recaredo. Dirección: San Sadurn de Noya (Barcelona). Web: recaredo.com

#### Silvano García Dulce Monastrell

Línea de dulce finura de una monastrell henchida de sabor y un equilibrio natural, espléndido. Más allá de que es un magnífico y sabroso dulce, te quedas pensando en que le buscarías el contraste salado para que todo fuese, aunque ya lo sea, un éxito total. **Puntos:** 93. **Precio:** 12 euros. **Añada:** 2019. **Variedad:** monastrell. **Origen:** D.O. Jumilla. **Bodega:** Silvano García. Jumilla (Murcia). Web: silvanogarcia.com

#### Tantum Ergo Chardonnay Pinot Noir

Lo que importa es la finura y la esencia frutal. Sería un exquisito y poderoso vino blanco, que al fin y al cabo es lo que es un espumoso blanco. Se trata de una magnífica muestra llena de virtudes. **Puntos:** 94. **Precio:** 22 euros. **Añada:** 2017. **Variedades:** Chardonnay y pinot noir. **Origen:** D.O. Cava. **Bodega:** Hispano Suizas. Dirección: Requena (Valencia). Web: bodegashispanosuizas.com

#### Tantum Ergo

Lo que importa es la finura y la esencia frutal. Que es lo que hay. Sería, además, un exquisito y poderoso vino blanco, que al fin y al cabo es lo que es un espumoso blanco. Se trata de una magnífica muestra llena de virtudes. **Puntos:** 94. **Precio:** 22 €. **Añada:** 2017. **Variedades:** Chardonnay y pinot noir. **Bodegas:** Hispano Suizas. Requena. Valenciawww.bodegashispanosuizas.com

#### Ars Collecta Blanc de Noirs

Burbuja fina, flores blancas y frutillos rojos. Así es el primer paso en cata, con semejante presencia en boca, buena intensidad y frescor. Un espumoso de mucha categoría y cierta distinción. Perfecto para el gran público. **Puntos:** 93. **Precio:** 19 €. **Añada:** 2015. **Variedad:** Pinot noir. **Bodega:** Codorníu. San Sadurn de Noya. Barcelona.

#### Juvé&Camps Milesimé

A veces parece fácil, pero hallar un espumoso con tantas virtudes frutales, incluso un punto floral, tanto sabor y tanta calma final es muy complicado. Un magnífico espumoso al gusto del público medio.www.codorniu.com **Puntos:** 94. **Precio:** 24 €. **Añada:** 2017. **Variedad:** Chardonnay. **Bodega:** Juvé y Camps. San Sadurn de Noya. Barcelona. www.juveycamps.com

#### Conde de Haro

Lo clásico, y está muy bueno. Notas de panadería, un punto frutal, otro tostado... Mucha verdad. Y en boca estamos tratando con un sujeto de carácter, de categoría y con las condiciones necesarias para ser el amigo de todos. **Puntos:** 92. **Precio:** 13 €. **Añada:** 2017. **Variedades:** Viura (90%) y malvasía. **Bodega:** Muga. Haro. La Rioja. www.bodegasmuga.com