

# EL DIARIO VASCO

## Burbujas que nos enamoran

Los espumosos son una gran opción e invitan a ser disfrutados en cualquier contexto y ocasión



Los expertos: De izquierda a derecha: Mariano Rodríguez (Arzak), Ainhoa Velasco (El Diario Vasco), Maider Larrañaga (Arteaga Landetxea), Javier Caneja (Narru) y Mickey García (Espazio Oteiza), en el comedor del restaurante Narru.

Lunes, 28 de agosto 2023, 14:31

«Burbuja fina y mucha elegancia»

# JUVÉ & CAMPS MILESIMÉ CHARDONNAY 2018



## Juvé & Camps

---

**Dirección:** Sant Venat, 1 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

**Tel.:** 938 91 10 00

**Web:** [www.juveycamps.com](http://www.juveycamps.com)

---

Javier Caneja: Es un vino espumoso bien hecho, bien estructurado, con uva Chardonnay francesa, donde no vamos a notar mucha diferencia con un champagne. Un Gran Reserva que proviene de la finca de Can Rius. Burbuja muy fina, mucha elegancia y una añada de 2018 que fue muy buena. A ciegas con nuestros amigos vamos a quedar muy bien.

«Un vino fresco y sutil, ideal para un aperitivo»

## JAUME SERRA CAVA ROSÉ



### Jaume Serra

**Dirección:** Ctra. Vilanova i la Geltrú  
a Vilafranca del Penedés km 2,5 -  
Vilanova i la Geltrú (Barcelona)

**Tel.:** 900 18 90 80

**Web:** [www.jaumeserra.com](http://www.jaumeserra.com)

Mariano Rodríguez: Es un vino fino y largo, con gran equilibrio y muy amplio. Resulta fresco y sutil en nariz, con fruta roja y ahumados y es un acompañamiento ideal para un aperitivo. Su color rosado pálido, limpio y brillante es toda una invitación a disfrutarlo. Es imposible defraudar con esta elección.

«Con un paladar fresco, burbujas finas y cremosas»

## ROBERT J. MUR MILLÉSIMÉ RESERVA 2015



**Robert J. Mur**

---

**Dirección:** Rambla de la Generalitat,  
7. Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

**Tel.:** 938 91 15 51

**Web:** [www.robertjmur.com](http://www.robertjmur.com)

---

Carlos Muro: Un apasionado del terruño mediterráneo que tiene sus viñas entre el Alto y el Bajo Penedés. Filosofía de trabajo selectivo, que propone cavas francos, directos y sutiles para seducir y disfrutar. El Millésimé 2015 proviene de viñas viejas. Un cava que nos sugiere aromas de bollería y fruta madura. Con un paladar fresco. Con burbujas finas y cremosas, fruto de una larga maduración antes del degüelle. Fenomenal en aperitivos con mariscos.

«Un vino que invita a jugar con platos más potentes»

## DE LA FINCA 2020



### Raventós i Blanc

**Dirección:** Plaza del Roure, s/n Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

**Tel.:** 938 18 32 62

**Web:** [www.raventos.com](http://www.raventos.com)

**Distribuidor en Gipuzkoa:**  
ARDANBERA

**Tel.:** 943 59 05 07

**Web:** [www.ardanbera.com](http://www.ardanbera.com)

Mickey García: Es una mezcla típica de los espumosos catalanes y por eso es un clásico dentro de este tipo de espumosos. Tiene notas de manzana asada, frutos secos, mantequilla, una grasa con frescura. El resultado es un vino seco y salino que resulta muy gastronómico y que limpia los platos grasos, aunque también invita a jugar con platos más potentes.

«Un espumoso para el aperitivo y para el disfrute»

## CAVA CONDE DE HARO 2019



### Bodegas Muga

**Dirección:** Barrio de la Estación, s/n  
Haro (La Rioja)

**Tel.:** 941 31 28 67

**Web:** [www.bodegasmuga.com](http://www.bodegasmuga.com)

---

Carlos Muro: Es el espumoso del equipo de Bodegas Muga, ubicada en el corazón de la estación de Haro. La Viura y la Chardonnay son la clave de este Conde de Haro. Destaca por sus aromas de panadería y frutos secos. Muy sutil y complejo en nariz. Boca equilibrada, untuosa y fresca. Con buena burbuja. Un espumoso para el aperitivo y para el disfrute.

«Refrescante y suave en boca, es ideal para estos días de verano»

## CAVA GRIMAU RESERVA FAMILIAR



**Bodegas Grimau**

---

**Dirección:** Masia Torreblanca, s/n -  
Olèrdola (Barcelona)

**Tel.:** 938 91 80 31

**Mail:** [grimau@grimau.com](mailto:grimau@grimau.com)

**Web:** [www.grimau.com](http://www.grimau.com)

Javier Caneja: Es un espumoso con un ensamblaje de cuatro uvas, incluyendo la Chardonnay. Nos encontramos notas de bollería en nariz. Además, es refrescante y suave en boca. Ideal para estos días de verano como aperitivo o bien como acompañamiento de un pescado blanco.

«Un cava riojano muy divertido y disfrutón»

# ONDARRE BRUT MILLENNIUM CAVA



---

## Bodegas Ondarre

**Dirección:** Carretera de Aras, s/n -  
Viana (Navarra)

**Tel.:** 948 64 53 00

**Web:** [www.bodegasondarre.es](http://www.bodegasondarre.es)

---

Maidier Larrañaga: Se trata de un cava fresco y floral perfecto para el aperitivo. Buena acidez de la Viura que, recogida temprano, aporta frescor al vino. Burbuja bien integrada. Un cava riojano muy divertido y disfrutón. Su elaboración natural lo convierte en un cava intenso y muy amplio que se elabora en depósito de acero inoxidable.



