

BEBIDAS >

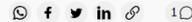
Seis grandes espumosos naturales rosados a precios razonables

Los cavistas españoles más prestigiosos se han incorporado a una demanda que no deja de crecer, impulsada por su atractivo frescor afrutado, aupada por una moda que no cesa, y engalanada con el amplio y sutil cromatismo que va del rosa pálido al salmón



CARLOS DELGADO

Madrid - 25 AGO 2023 - 05:25 CEST



Los grandes espumosos naturales rosados o *rosé* elaborados por el método tradicional o *champanoise* ganan cota de mercado e incrementan su prestigio entre los consumidores más exigentes de la sublime bebida que hizo exclamar al abad de Hautvillers, Dom Pérignon (1638-1715): “¡Venid rápido, hermanos! ¡Estoy bebiendo estrellas!”. No ha sido un proceso fácil. Antes de alcanzar la categoría de lujo, los espumosos naturales rosados franceses, país que marca los gustos y tendencias, estaban asociados a una menor calidad, ya que solían tratarse del *brut* básico sin añada, *coloreado* con vino tinto de las bodegas menos prestigiosas. Espumosos destinados a atender la demanda menos exigente, generalmente vinculada a locales turísticos de la Costa Azul y otras localidades costeras, y a la venta en el mercado estadounidense. Pero todo comienza cambiar cuando casas tan prestigiosas como Louis Roederer Cristal, Dom Pérignon y Bollinger se deciden a elaborar su *rosé*.

Algo similar, aunque a otra escala, ha ocurrido con los espumosos naturales españoles elaborados por el método tradicional (*champenoise*), fundamentalmente en el mundo del cava, cuya venta alcanzó los [25 millones de botellas en el año 2022, un 10% de los de casi 255 millones de botellas](#). Aunque a rebufo de las grandes casas de Champagne, los cavistas españoles más prestigiosos se han incorporado a una demanda que no deja de crecer, impulsada por su atractivo frescor afrutado, aupada por una moda que no cesa, y engalanada con el amplio y sutil cromatismo que va del rosa pálido al salmón, pasando por toda la gama de matices fucsia, fresa, etc. Cavas que rompen con la habitual monotonía y simpleza de los rosados comunes, aplicando una práctica artesanal, rigurosa, capaz de aunar la sutileza y complejidad de unos aromas gestados silenciosamente en cada botella, en contacto con sus lías, con el impacto desenfadado y alegre de su burbujeante paladar, y jugando con las diversas posibilidades de elaboración: maceraciones en frío prefermentativas, sangrado, mosto flor, uso de distintos tipos y tamaños de depósitos (inoxidable, cemento, arcilla) fermentaciones y crianzas en barricas de roble, etc., para terminar con largas crianzas en rima tras la obligada segunda fermentación en botella. Además, de una amplia gama de variedades blancas y tintas, como monastrell, garnacha tinta, trepat, pinot noir, chardonnay, xarel.lo, macabeo y parellada; incluso las vascas hondarrabi zuri y hondarrabi beltza. Estos seis grandes espumosos naturales rosados son un buen ejemplo.

Vardon Kennett Rosé de Mar 2018



Torres completa su oferta de espumoso natural con este soberbio Rosé de Mar elaborado en una antigua masía en Santa Margarida d'Agulladolç (Alt Penedès), donde se instaló a principios del siglo XIX el comerciante marítimo Daniel Vardon Kennet. Está elaborado con pinot noir procedente de viñedos de altura y ha tenido una crianza en rima de 39 meses. Un cava de diseño, complejo y equilibrado, de aromas a fruta roja, cítricos y florales sobre un fondo de bollería. En boca es glicérico, equilibrado, vivaz y fresco, de paso suave y final ligeramente amargo.

- **Bodega:** Familia Torres. Vilafranca del Penedès (Barcelona)
- **Teléfono:** 938 177 400.
- **Web:** www.torres.es
- **DO:** No tiene.
- **Tipo:** rosado extra brut, 12 %.
- **Cepas:** pinot noir.
- **Precio:** 39 euros.
- **Puntuación:** 9,3/10.

Ars Collecta Codorníu Grand Rosé 2020



Todo un alarde compositivo en la gama más prestigiosa de Codorníu basado en las variedades pinot noir del Segrià, xarel·lo del Penedès y la tinta trepat de Conca de Barberà que aporta el color y un toque muy personal. La elaboración tradicional incluye la crianza de rima de 18 meses para preservar su impacto desenfadado. Aroma complejo, muy afrutado y fresco a frutillos rojos, piel de naranja, notas florales sobre fondo de bollería. Sabroso, se crece en la boca, donde desarrolla su amplitud sávida limpiamente, con cremosidad, suavidad y frescura.

- **Bodega:** Codorníu. Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
- **Teléfono:** 938 183 232.
- **Web:** codorniu.com
- **DO:** Cava.
- **Tipo:** rosado brut, 11,5 %.
- **Cepas:** pinot noir, xarel·lo y algo de trepat.
- **Precio:** 19,95 euros.
- **Puntuación:** 9,2/10.

Muga Conde de Haro Brut Rosé 2019



Histórico cava riojano, siempre en lugar destacado por su estricto rigor artesanal y la calidad de la garnacha tinta utilizada en su elaboración. El vino base fermenta en pequeños depósitos donde permanece con sus lías durante 4 meses; tras la segunda fermentación en botella continúa durante 36 meses en rima. Aroma pleno, atractivo y elegante, a fruta roja madura, notas cítricas, apuntes florales y recuerdo de pastelería que denotan su excelente crianza sobre lías. Sabroso, buena cremosidad, finura, y un gusto equilibrado que termina con una agradable dulcedumbre.

·**Bodega:** Muga. Haro (La Rioja)

·**Teléfono:** 941 311 825.

·**Web:** muga.com

·**DO:** Cava.

·**Tipo:** rosado brut, 12 %.

·**Cepas:** garnacha tinta.

·**Precio:** 20 euros.

·**Puntuación:** 9,2/10.

Tantum Ergo Rosé Pinot Noir 2020



La bodega Hispano Suizas, bajo la dirección técnica de Pablo Ossorio, enólogo de larga y sólida experiencia, lleva elaborando cava de calidad muchos años. Cuenta con una variada oferta en la que sobresale su Tantum Ergo Exclusive, pero faltaba un rosado. Su rosé de pinot noir es la respuesta. Parte de un vino fermentado en barricas nuevas de roble francés, con crianza en rima de 22 meses. Aroma complejo a frutillos rojos, flor y panadería sobre un leve fondo de especias y frutos secos. Cremoso, amplio y ligeramente amargo en el largo final.

·**Bodega:** Hispano Suizas. Requena (Valencia)

·**Teléfono:** 962 349 370.

·**Web:** bodegashispanosuizas.com.

·**DO:** Cava.

·**Tipo:** rosado brut nature, 12%.

·**Cepas:** pinot noir.

·**Precio:** 26 euros.

·**Puntuación:** 9,1/10.

Raventós i Blanc de Nit Rosat 2021



Manuel Raventós no lo tuvo fácil cuando, a la muerte de su padre en 1986, asumió el proyecto empresarial Raventós i Blanc recién iniciado. Su desempeño en elaborar espumosos de finca junto con su hijo Pepe es más que sobresaliente. Lo evidencia este rosado procedente de distintas parcelas de su finca Conca del riu Anoia, particularmente de monastrell. Con solo una crianza en rima de 18 meses consigue una fresca expresión aromática a fruta roja algo madura, punteada de notas a hinojo y recuerdos de hierbas mediterránea. Sabroso y amplio, tiene un buen paso de boca.

·**Bodega:** Raventós i Blanc. Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

·**Teléfono:** 938 183 262.

·**Web:** raventos.com.

·**DO:** No tiene.

·**Tipo:** rosado extra brut, 12 %.

·**Cepas:** xarel·lo, macabeo, parellada, y algo de monastrell.

·**Precio:** 19,90 euros.

·**Puntuación:** 9/10.

Hirutza Rosé Basque Brut Nature 2018



La familia Rekalde está dispuesta romper moldes tradicionales y ampliar su oferta de vinos de calidad más allá del mundo del txacoli. Y lo hace con un logrado espumoso natural hecho con las variedades autóctonas hondarrabi zuri y hondarrabi beltza, cultivadas en la falda del monte Jaizkibel. Para elaborarlo parte de un vino rosado tranquilo que, tras la segunda fermentación en botella, permanece 24 meses de crianza en rima. Festivo aroma a frutillos rojos, con sugerentes notas cítricas y recuerdos de bollería. Sabroso, vivaz y fresco, de paso suave y final seco.

·**Bodega:** Hirutza. Hondarribia (Guipúzcoa)

·**Teléfono:** 943 646 689.

·**Web:** hiruzta.com.

·**DO:** Getariako Txakolina.

·**Tipo:** rosado brut nature, 12 %.

·**Cepas:** hondarrabi zuri y hondarrabi beltza.

·**Precio:** 19,50 euros.

·**Puntuación:** 8,9/10.