

Especial Cava

Panel de cata: José Miguel García Domingo, Ana Alonso de Letamendía, Margarita Lozano

¿Variedades autóctonas? ¿Variedades foráneas? ¿Una mezcla de ambas? Como dice el refrán, cada maestrillo tiene su librillo. No existe una fórmula única ni una norma fija. Cada elaborador, dependiendo del terroir, del clima y del estilo que quiere imprimir a su vino, elegirá su propia "fórmula perfecta". Para estas navidades, hemos catado una selección de cavas que nos pueden dar una pequeña idea de los estilos tan diferentes que el uso de unas u otras variedades, entre otros factores, pueden imprimir a nuestros cavas.

CAVAS ELABORADOS ÚNICAMENTE CON VARIEDADES AUTÓCTONAS

MANUEL RAVENTOS GRAN RESERVA 2002, B.N.
(60% XARELLO, 40% PARELLADA)

Raventos i Blanc

Visual: Dorado brillante y luminoso con burbuja fina y constante.

Olfativa: Aromas intensos de pastelería, de fruta blanca (manzanas asadas) y de miel. Notas de frutos secos (nueces), de pan de especias, fruta escarchada, cítricos dulces y toques de cereales. Muy maduro en nariz.

Gustativa: Realmente complejo y sabroso, amplio en el paso de boca. La madurez no le resta frescura gracias a una viva y agradable acidez. Ligeras notas salinas muy interesantes y originales. Elegante efervescencia que lo hacen cremoso. Final largo con recuerdos de aromas de fruta madura, vainilla y especias en retronasal. Un cava con mucho cuerpo, ideal para acompañar una comida.

CASTELLROIG GRAN RESERVA, B.N. (PARELLADA,
XARELLO – PORCENTAJES NO ESPECIFICADOS)

Sabaté i Coca

Visual: Dorado pálido brillante, con fina burbuja que asciende formando un bonito rosario.

Olfativa: De buena intensidad aromática, predominando la fruta de hueso madura (melocotón) junto a notas de cítricos y, sobre todo, de frutos secos tostados (avellanas, almendras), de toffee, de vainilla y de pan tostado. El conjunto es fresco y armonioso.

Gustativa: Seco en todo su recorrido pero a la vez bastante jugoso y carnoso. Carbónico bien integrado y acidez fresca y equilibrada. Vuelven las notas de fruta madura, de pastelería y suaves tostados. Largo, bastante serio, dejando mucha frescura en la boca. Largo, con

persistencia y recuerdos de los aromas de crianza en postgusto donde aparecen unas leves notas ahumadas muy elegantes.

CASTILLO DE PERELADA ROSADO CUVÉE ESPECIAL
2007, BRUT (100% TREPAT)

Castillo de Perelada

Visual: Rosa intenso y brillante con abundante burbuja que forma una corona persistente en la copa.

Olfativa: Aromas francos de fruta roja en sazón (frambuesas, fresones), de flores (pétalos de rosa), con ligeras notas lácteas y de hierbas aromáticas mediterráneas que conforman un conjunto goloso y seductor.

Gustativa: Muy afrutado en boca, amplio, con un carbónico cremoso y bien integrado. Mucho equilibrio entre las sensaciones dulces de su carácter marcadamente frutal y la acidez. Fresco en todo su recorrido, con mucha longitud. Volvemos a percibir las notas lácteas en el paso que le dan cuerpo y persistencia. Final largo donde prevalece la fruta roja. Francamente agradable.

TURÓ D'EN MOTA 2000 GRAN RESERVA, B.N.
(100% XARELLO)

Cavas Recaredo

Visual: Rosa intenso y brillante con abundante burbuja que forma una corona persistente en la copa.

Olfativa: Aromas francos de fruta roja en sazón (frambuesas, fresones), de flores (pétalos de rosa), con ligeras notas lácteas y de hierbas aromáticas mediterráneas que conforman un conjunto goloso y seductor.

Gustativa: Muy afrutado en boca, amplio, con un carbónico cremoso y bien integrado. Mucho equilibrio entre las sensaciones dulces de su carácter marcadamente frutal y la acidez. Fresco en todo su recorrido, con mucha longitud. Volvemos a percibir las notas lácteas en el paso que le dan cuerpo y persistencia. Final largo donde prevalece la fruta roja. Francamente agradable.