



2011

Guía Proensa

DE LOS MEJORES VINOS
DE ESPAÑA



ISSN: 1685-7698 P.V.P. 17,50 €



9 771885 769801

PARXET CUVÉE DESSERT

CAVA DULCE ROSADO
EVOLUCIÓN: 2012-2013
PRECIO: 5,90 € (37,5 CL)
GASTRONOMÍA: POSTRES
HOJALDRES, PASTELES SIN
LÁCTEOS NI CHOCOLATE



Pinot Noir. 10.000 botellas.
Indiscutible número uno entre los muy escasos cavas dulces, con el acierto añadido de la media botella. Finos aromas de frutillas silvestres con notas minerales de fondo. Buen paso de boca, cremoso por el azúcar pero alegrado por una buena acidez, suave, equilibrado.
Consumo: 4°C.

PARXET

CAVA BRUT RESERVA
EVOLUCIÓN: 2011-2012
PRECIO: 6,75 €
GASTRONOMÍA: PESCADOS
BLANCOS, FRITURAS DE
PESCADO, ENSALADILLA



Macabeo, Parellada y Pansa Blanca.
115.000 botellas.
De amplio espectro comercial y gastronómico, amable, fresco. Aromas dominantes de crianza (corteza de pan) bien equilibrado con recuerdos de la fruta.
Buena relación azúcar-acidez en un paso de boca fluido, suave, sabroso, franco.
Consumo: 6°C.

Raventós i Blanc

PLAÇA DEL ROURE. S/N
08770 SANT SADURNI D'ANOIA (BARCELONA)
TEL.: 938 183 262. FAX: 938 912 500
CORREO ELECTRÓNICO:
raventos@raventos.com
WEB: www.raventos.com

Esta casa es un auténtico château del cava, con 55 hectáreas de viñedo en torno a la vanguardista bodega y ésta estructurada en torno al viejo roble, abatido por una tormenta en 1991 pero que parece agarrarse a la vida con uñas y dientes. Raventós i Blanc cumple 25 años en un proceso de cambio generacional, con Pep Raventós, quinto descendiente directo, por línea de *hereu*, del inventor del cava y segundo del fundador de la bodega, al mando de la empresa y también de la dirección técnica. Siempre bajo la atenta mirada de su padre, Manuel Raventós, que es el auténtico hacedor de la casa, el que afrontó la travesía del desierto de su lanzamiento y consolidación y el responsable de los cambios en la gama de productos, que nunca se está quieta, con nuevos productos que llegan y otros que desaparecen. En el terreno del cava, tienen la responsabilidad de ser algo así como los guardianes de las esencias y en esa función son también vanguardia de la zona: las variedades tradicionales, la atención estrecha al viñedo, las largas crianzas... Esencia del cava y de esta casa y apuesta de futuro.

MANUEL RAVENTÓS '03

CAVA BRUT NATURE
GRAN RESERVA
EVOLUCIÓN: HASTA 2015
PRECIO: 37,65 €
GASTRONOMÍA: MARISCOS
EN GUISO, COCOCHAS



60% Xarel·lo, 40% Parellada;
8 años en rima. 7.421 botellas.
Complejidad, finura y potencia muy superiores a lo habitual en el mundo del cava. Gran prestancia en la boca, con cuerpo y perfecta acidez, seco, suave, fresco, sabroso, expresivo, elegante.
Consumo: 6°C.

RAVENTÓS I BLANC GRAN RESERVA DE LA FINCA '05

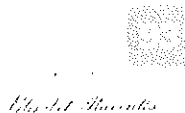
CAVA BRUT GRAN RESERVA
EVOLUCIÓN: 2013-2014
PRECIO: 16,90 €
GASTRONOMÍA: CARNES
BLANCAS, GUISOS DE
PESCADO, ARROCES



40% Xarel·lo, 25% Parellada, 20%
Macabeo, 10% Chardonnay, 5% Pinot
Noir; 3 años en rima. 117.000 botellas.
Expresivo, con potencia y complejidad
sin perder personalidad de cava. Sensa-
ción de frescura de principio a fin, serio,
seco, equilibrado, suave, sabroso.
Consumo: 6°C.

ELISABET RAVENTÓS '05

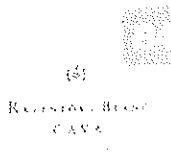
CAVA BRUT NATURE
EVOLUCIÓN: HASTA 2015
PRECIO: 18 €
GASTRONOMÍA: PASTEL DE
PESCADO, FIAMBRE DE AVE,
ARROZ CON MARISCO



63% Xarel·lo, 30% Chardonnay,
7% Monastrell; 4 años en rima.
34.000 botellas.
Con fuerza y con finura, marcada perso-
nalidad. Expresivo en la nariz, complejos
y finos tonos de crianza. Con cuerpo y
con carácter, sabroso, seco, rotundo.
Consumo: 6°C.

RAVENTÓS I BLANC L'HEREU '07

CAVA BRUT RESERVA
EVOLUCIÓN: 2010-2011
PRECIO: 8,90 €
GASTRONOMÍA: PESCADOS
Y MARISCOS, COCINA
JAPONESA DE PESCADO



60% Macabeo, 20% Xarel·lo,
20% Parellada; 15 meses en rima.
350.000 botellas.
Juvenil frutal de trago alegre. Aroma
franco de fruta fresca, finos toques de
crianza; buena potencia. Equilibrado en
cuerpo medio, muy fresco, suave, vivo.
Consumo: 6°C.

Recaredo (Mata Casanovas)

TAMARIU, 10
08770 SANT SADURNI D'ANOIA (BARCELONA)
TEL : 938 910 214 FAX : 938 911 697
CORREO ELECTRONICO: cava@recaredo.es
WEB: www.recaredo.es

TURISMO
Contacto: cava@recaredo.es

Recaredo es la vanguardia del cava. Es el
exponente de la filosofía que debe marcar
el camino para situar al cava entre las
referencias del vino de alta gama. Es la
tradición que esta casa, junto con el puñado
de bodegas que conforman la élite del
espumoso español, han de afrontar. La
imagen que hoy por hoy proyecta el cava
pugnando por conquistar los segmentos
más populares del mercado, a veces en
lucha con productos de mucha potencia
entidad. El trabajo del equipo que en
Tón Mata debería marcar el camino: el
estudio y el cuidado del suelo, en lugares
castigado por la sobreexplotación
hasta el agotamiento; la selección
de las variedades por su adecuación al
medio y por el objetivo final, la optima-
lización en cavas de alta gama y la
crianza y la profundización en los tonos
más característicos del mejor cava. Al-
gunos de los parámetros en los que
mueve una firma tan discreta en sus
manifestaciones públicas como en su
trabajo y brillante en sus resultados.

TURÓ D'EN MOTA DE RECAREDO '00

CAVA BRUT NATURE
EVOLUCIÓN: HASTA 2015
PRECIO: 94,50 €
GASTRONOMÍA: CARNES FRÍAS,
FIAMBRES, PASTEL DE MARIS-
COS, PESCADOS EN GUISO



Xarel·lo; 9 años en rima. 21.000 botellas.
Muy serio, complejo, profun-
damente armonizado. Nariz de elegancia
con notas ahumadas, minerales
y recuerdos de fruta fresca.
Suave, rotundo en sabor, perfecto
y suave, rotundo en sabor, perfecto
y suave, rotundo en sabor, perfecto.
Consumo: 6°C.

TORRES RESERVA REAL '06

TINTO RESERVA
EVOLUCIÓN: HASTA 2015
PRECIO: 150 €
GASTRONOMÍA: CARNES
ROJAS DE RES GRANDE,
CAZA MAYOR



Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc; 18 meses en barrica tronçais.

1.212 botellas.

Desarrollado y elegante, gran nivel. Nariz profunda, compleja, muy bien ensamblada y elegante. Bien armado en la boca, con cuerpo y potencia, sabroso, sólido.

Consumo: 16°C. Oxigenar.

ATRIUM CHARDONNAY '09

BLANCO
EVOLUCIÓN: 2012-2013
PRECIO: 6,85 €
GASTRONOMÍA: SALMÓN A
LA PLANCHA, CARNES FRÍAS
(FIAMBRE CON TRUFAS)



85% Chardonnay, 15% Parellada; un tercio de Chardonnay fermentado y 5 meses en barricas con sus lías. Expresivo y fino, fresco. Cierta complejidad en la nariz, muy atractivo, con fruta madura y notas lácteas y ahumadas. Equilibrado, cremoso y vivo, suave.
Consumo: 6°C.

MAS BORRÁS '08

TINTO
EVOLUCIÓN: 2013-2014
PRECIO: 22 €
GASTRONOMÍA: GUIOS
AROMÁTICOS DE CARNE
(SOLOMILLO CON HONGOS)



Pinot Noir; maloláctica y 9 meses en barricas de roble nevers. Es el varietal de Pinot Noir de referencia en España. Nariz potente, con personalidad; marcados minerales (grafito), frutillos silvestres, ahumados y especiados. Equilibrado en cuerpo medio, amable y con fuerza, sabroso, vivo, amplio.
Consumo: 16-18°C.

Raventós i Blanc

PLAÇA DEL ROURE, S/N
08770 SANT SADURNI D'ANOIA (BARCELONA)
TEL.: 938 183 26.
FAX: 938 912 500
CORREO ELECTRÓNICO:
raventos@raventos.com
WEB: www.raventos.com

Aunque el cava es el motor principal de la bodega, no se pierden de vista los vinos tranquilos. La primera razón es la propia calidad de los cavas, que conviene recordar (muchos lo olvidan) que depende de la calidad del vino base y éste de la calidad de la materia prima. La finca de Raventós i Blanc, que es la finca histórica de la que nació el primer cava, recibe todos los mínimos en el orden de la agricultura sostenible (en 2008 recibió la certificación oficial correspondiente) y en la gama de vinos siempre se prestó atención a esa faceta del vino: las burbujas que suele ser considerada como mero complemento financiero en otras bodegas. Aquí tuvo en principio un componente didáctico (el viejo Preludé, que es vino base del cava), luego se fue introduciendo en la investigación de variedades con especial atención a la Xarel·lo; pero también hubo un gran chardonnay, y finalmente en las elaboraciones para alumnos un Silencis magnífico. También se probó en el terreno del tinto y del rosado, pero no con resultados tan satisfactorios como en el blanco. Todavía.

SILENCIS '09

BLANCO
EVOLUCIÓN: HASTA 2015
PRECIO: 9,30 €
GASTRONOMÍA: MARISCOS
SALSEADOS, ARROCES, PES-
CADOS EN GUISO, BACALAO



Xarel·lo; 70.000 botellas.
Se hizo monovarietal y dio un resultado espectacular. Muy serio y con vida por delante. Sensación de profundidad y frescura en una nariz sofisticada (fruta bien madura, minerales, mineralidad) potente. Vivo en la boca, espumoso, seco, sabroso, suave, amplio, largo.
Consumo: 6°C.