

2010

Guía Proensa

DE LOS MEJORES VINOS
DE ESPAÑA



ISSN: 1885-7698 P.V.P. 17,50 €



9 771885 769801

Raventós i Blanc

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

En la primavera de 2009, una de esas tormentas que parecen emular a las del Caribe (ingratos cubanos; les mandamos el ron y nos devuelven habaneras y tormentas tropicales) derribó el emblemático roble Raventós, el cinco veces centenario quercus que era uno de los árboles monumentales de España, el símbolo de la familia que inventó el cava de esta bodega, construida en torno al roble por el heredero directo de los Raventós que plantaron el árbol en el siglo XVI. La familia ha reunido un comité de expertos para intentar salvar el roble; se estudió y descartó la posibilidad de devolverle a su posición original y la plantación de un bosquecillo de robles a partir de materia vegetal del árbol caído. Al final, parece que el propio árbol aporta la solución y la conservación de algunas raíces ha permitido que las hojas vuelvan a brotar. Brotes del roble emblemático, como la bodega Raventós i Blanc es brote de la familia propietaria de Codorníu, de donde salió el fundador de esta empresa en 1986, cuando era máximo responsable de la gran casa del cava para poder aplicar sus conocimientos sin cortapisas.

MANUEL RAVENTÓS '02

CAVA BRUT NATURE
GRAN RESERVA
EVOLUCIÓN: 2012-2013
PRECIO: 32 €
GASTRONOMÍA: AVES DE CO-
RRAL EN GUIISO CON TRUFA



60% Xarel·lo, 40% Parellada;
mínimo 7 años en rima. 7.958 botellas.
Muy bien envejecido, armonizado, elegante. Aromas complejos de crianza, con marcada personalidad y finura, tonos de fruta madura. Fresco y cremoso en la boca, sabroso, vivo, amplio, fino.
Consumo: 6°C.

RAVENTÓS I BLANC GRAN RESERVA DE LA FINCA '04

CAVA BRUT GRAN RESERVA
EVOLUCIÓN: 2011-2012
PRECIO: 14,30 €
GASTRONOMÍA: TERNERA EN
SU JUGO, PESCADOS SALSE-
ADOS, PASTA CON MARISCO



40% Xarel·lo, 25% Parellada,
20% Macabeo, 10% Chardonnay,
5% Pinot Noir; más de 3 años en rima.
117.000 botellas.
Seco, elegante, serio, con volumen y nervio. Aromas de larga crianza y finos frutales. Equilibrado, sabroso, fresco.
Consumo: 6°C.



Raventós i Blanc

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

Es una de esas casas que nenen a su gama de vinos en vilo por los cambios permanentes, tanto en el perfil de los vinos como en las etiquetas y en los propios tipos de vino. La familia Raventós afronta el coste comercial que eso implica como precio a pagar por una actividad constante en busca de mejoras en la calidad y adaptación a las tendencias del mercado y de la enología actual. Los responsables de la bodega buscan la cuadratura del círculo de plasmar su trabajo en nuevos vinos sin ampliar demasiado el catálogo de vinos, con lo que vinos nuevos vienen a sustituir a otros que no tuvieron tiempo de consolidarse o incluso a algunos, como el Preludi, que formaban parte de los vinos fundacionales de la bodega. Otros cambios atañen a las etiquetas (se piensa en un cambio radical, incluido el nombre de la firma), en este caso con algunos aspectos no tan positivos: se ha reducido la información que se facilitaba al consumidor sobre variedades, añanzas, fechas de degüelle en los cavas y, también en los espumosos, incluso las menciones del tipo de cava.

MONTSERRAT BLANC '08

BLANCO
EVOLUCIÓN: 2012-2013
PRECIO: 21 €
GASTRONOMIA: PESCADOS
SABROSOS AL HORNO
(BESUGO, RODABALLO)



Xarel·lo: fermentación y 8 meses en barricas de roble francés con sus lías. 2.400 botellas.

Magnífico varietal de la uva más genuina, con personalidad, estructura y futuro. Muy frutal; fresca en la nariz y también en la boca, sabroso, con volumen, vivo. Consumo: 6°C.

SILENCIS '08

BLANCO
EVOLUCIÓN: 2012-2013
PRECIO: 7,90 €
GASTRONOMIA: MARISCOS
COCIDOS Y CRUDOS, PESCADOS
A LA BRASA (SARDINAS)



64% Xarel·lo, 36% Chardonnay: el 10% final de fermentación y 6 meses en barrica sobre lías. 84.000 botellas.

Juvenil, con mucho nervio; mejor en su segundo año que en su rabiosa juventud. Aroma franco y fino de fruta fresca. Ligerero, suave, vivo, seco, fresco. Consumo: 6°C.

RAVENTÓS I BLANC DE NIT '06

CAVA ROSADO

EVOLUCIÓN: 2012-2013

PRECIO: 10,70 €

GASTRONOMÍA: PARRILLADA
DE CARNE, ENSALADILLA,
PASTA CON CARNE

55% Xarel·lo, 15% Macabeo,
15% Parellada, 15 Monastrell; mínimo
15 meses en rima. 30.000 botellas.
Notable potencia en la boca en contras-
te con un color muy pálido y con una
nariz muy fina pero poco intensa. Fina
vinosidad de tinto, estructura, equilibrio.
Consumo: 6°C.

RAVENTÓS I BLANC L'HEREU '06

CAVA BRUT RESERVA

EVOLUCIÓN: 2010-2011

PRECIO: 8,90 €

GASTRONOMÍA: PESCADOS
Y MARISCOS, COCINA
JAPONESA DE PESCADO

60% Macabeo, 20% Xarel·lo,
20% Parellada; mínimo 15 meses
en rima. 350.000 botellas.
No es muy complejo ni muy potente en
aromas pero destaca por su magnífico
paso de boca, fresco y suave, con po-
tencia de sabores, seco, franco, vivo.
Consumo: 6°C.

Recaredo (Mata Casanovas)

TAMARIT, 10

08770 SANT SADURNÍ 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

Quien pone ante sí una botella de Recaredo está ante todo un contrato de compromiso con la personalidad y la mejor tradición del cava. Un contrato que cumple a rajatabla la familia Mata. El respeto al terreno, a las variedades de uva ancestrales, a las técnicas de elaboración y crianza y a la calidad sin concesiones se apoya en un afán constante de evolución y mejora, en un compendio de técnicas vanguardistas (estudio y conocimiento del suelo, aplicación de los principios de la agricultura sostenible) y tradicionales (crianza con tapón de corcho) que, junto con unos parámetros singulares (sólo se elaboran cavas y sólo del tipo brut nature) dibujan el perfil de una de las casas grandes del cava. Los Recaredo son cavas de culto, apreciados por los entendidos al margen de modas. La casa fue fundada en 1924 por Josep Mata Capellades, que le puso al cava el nombre de su padre, Recaredo Mata. Es un cava de masía, con la bodega situada en una finca con 40 hectáreas de viñedo.

TURÓ D'EN MOTA DE RECAREDO '99

CAVA BRUT NATURE

EVOLUCIÓN: 2012-2013

PRECIO: 95 €

GASTRONOMÍA: AVES DE
CORRAL EN GUISO AROMATI-
CO (PEPITORIA, CON TRUFAS)

TURÓ
D'EN MOTA
1999

Xarel·lo; 9 años en rima. 2.973 botellas
De una sola finca de una hectárea plan-
tada en 1940. Una nueva dimensión en
el mundo del cava. Complejidad y ele-
gancia en todas las fases, con muchos
matices de crianza, minerales y recuerd
frutal; paso de boca armonioso, vivo.
Consumo: 6°C.