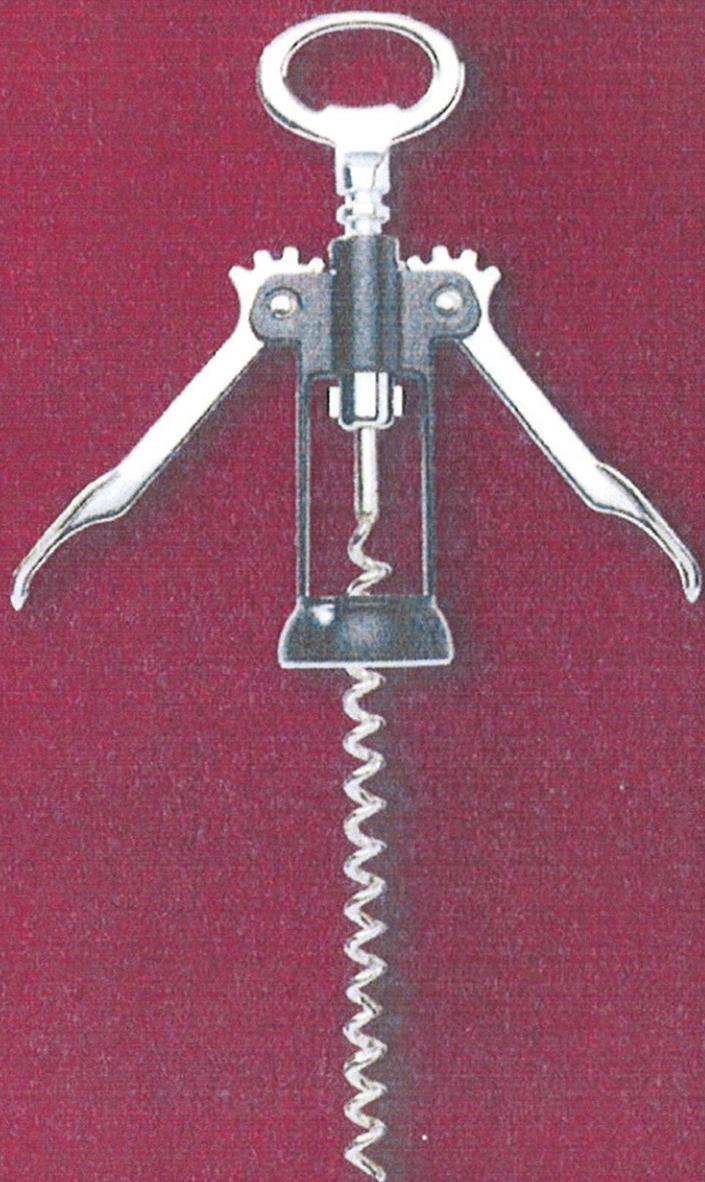


VINO GASTRONOMIA

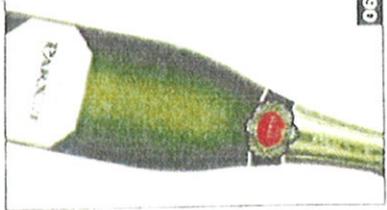


**Guía de los**  
**300**  
**Mejores Vinos**  
**de España**

2 0 0 9 - 2 0 1 0

PRECIO 13 €

90



ZONA: DO Cava | **VARIEDADES:** Macabeo, Parellada y Pansa Blanca  
**GRADO:** 11,5 grados | **CRIANZA:** n/d | **PRECIO:** 14,20 €

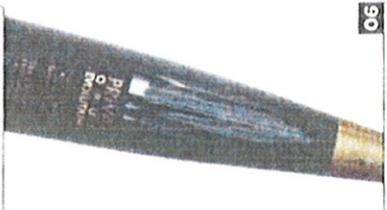
### Parxet G. Rva. Maria Cabané

**Bodega.** Cavistas con medio siglo de tradición vitivinícola, cuentan también con una gama de vinos tranquilos D.O. Aella.  
**Vino.** Se encuadra en una línea correcta con una cierta complejidad gracias a sus tostados. En boca es fresco, pero al tiempo maduro, agradable, con una burbuja presente pero no molesta, su acidez le hace largo. **Armonía.** Mariscos.



**PARXET Tiana (Barcelona) ☎ 933 950 811 - www.parxet.es**

90



ZONA: DO Cava | **VARIEDADES:** 60% Chardonnay y 40% Pinot Noir  
**GRADO:** 12 grados | **CRIANZA:** 36 meses | **PRECIO:** 23,35 €

### Privat Opus Evolutium

**Bodega.** Diseñada específicamente como una bodega boutique para microvinificaciones, ello les permite vinificar cada parcela por separado. **Vino.** Es muy atractivo y original. Destacan sus notas a flores blancas, y de manzana verde ácida. En boca tiene finura, se desarrolla de una manera muy equilibrada, sin ser ampuloso- y preservando su frescura. **Armonía.** Arroces.



**ALTA AELLA Tiana (Barcelona) ☎ 934 693 720 - www.altaaella.cat**

90



ZONA: DO Cava | **VARIEDADES:** 40% Parellada, 25% Macabeo, 25% Xarel·lo, 10% Chardonnay | **GRADO:** 12 grados | **CRIANZA:** 6 años en rima  
**PRECIO:** 29 €

### Raventós i Blanc G. Rva. Personal B.N.

**Bodega.** Familiar, se preocupan especialmente de las viñas. Las de este cava, con más de 40 años, proceden del Clos del Serral, situado en la ladera de un pequeño monte de pinos.  
**Vino.** Criando 6 meses sobre lías, es elegante en nariz y con una boca sabrosa, equilibrada, con una correcta acidez y una burbuja bien integrada. **Armonía.** Carnes ligeras y pescados.



**RAVENTÓS I BLANC Sant Sadurn d'Anoia (Barcelona) ☎ 938 183 282 - www.raventos.com**

90



ZONA: DO Cava | **VARIEDADES:** 60% Macabeo y 40% Xarel·lo  
**GRADO:** 12 grados | **CRIANZA:** 6 años y 6 meses en sus lías | **PRECIO:** n/d

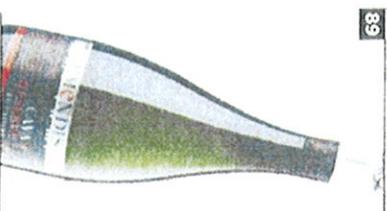
### Reserva Particular de Recaredo

**Bodega.** Esta casa pionera en la elaboración de brut nature, ha recuperado con este cava la tradición de un vino creado en 1962 por Josep Mata. **Vino.** Fiel a la filosofía de transmitir la delicadeza y la sutileza de un larga crianza, cuenta con una alta intensidad aromática y es complejo, elegante, muy interesante. En boca es fresco, estructurado. **Armonía.** Pescados elaborados.



**RECAREDO Sant Sadurn d'Anoia (Barcelona) ☎ 938 910 214 - www.recaredo.com**

89



ZONA: DO Cava | **VARIEDADES:** 45% Xarel·lo, 20% Macabeo, 20% Parellada, 15% Chardonnay | **GRADO:** 11,5 grados | **CRIANZA:** 26 meses en botella | **PRECIO:** 13 €

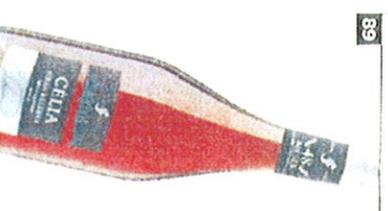
### Emendis Brut Nature

**Bodega.** Con sólo cuatro años a sus espaldas, en su tercera añada con viñedos propios. **Vino.** Tiene una nariz muy fragante, con notas de fruta blanca como el melocotón, algún herbáceo fresco y alguna nota de levaduras frescas fruto de su crianza sobre lías. En boca es equilibrado, con una burbuja amable y bien integrada. **Armonía.** Carnes blancas y pescados a la sal.



**EMENDIS Castelllet (La Gomera) (Barcelona) ☎ 938 186 119 - www.emendis.es**

89



ZONA: DO Cava | **VARIEDADES:** 50% Pinot Noir y 20% Garnacha y Monastrell | **GRADO:** 11,5 grados | **CRIANZA:** 48 meses | **PRECIO:** 23 €

### Ferrer Celia B. N. G. Rva.

**Bodega.** Su historia comienza en los años 40 de la mano de Ezequiel Ferrer, quien continúa con la bodega con la ayuda de sus hijos. **Vino.** Nariz fragante la de este cava rosado, que hace de él un cava complejo y maduro. En boca es vivo gracias a su burbuja, con peso frutal, correcta acidez y en general bien con-juntado, es goloso. **Armonía.** Pastas y arroces.



**FERRER Guardiola de Font-Rubí (Barcelona) ☎ 938 979 148 - www.cavasferrer.com**