

# Guía Repsol

2010

**Vinos**  
los mejores  
de España



**REPSOL**

**Aron** 90 Pt  
**Boz**  
 Uvas: 35% Parellada, 45% Xarel·lo, 20% Macabeo  
 Aspecto: Amarillo pálido, reflejos dorados  
 Aroma: Tonos de fruta blanca, levaduras y bollería  
**Boca:** Entrada en boca, fresca, ágil y persistente

Marta Nadal Nadal  
 marta.nadal@vallformosa.es  
 www.vallformosa.com

**Carla** 91 Pt  
**Reserva Brut**  
 Uvas: 30% Macabeo, 40% Parellada, 30% Xarel·lo  
 Gastronomía: Canapés  
 Aspecto: Amarillo pálido con reflejos verdosos  
 Aroma: Tonos florales (pétalos) Paradería  
**Boca:** Buena acidez, equilibrio, largo y afrutado

Parxet  
 visitar@nadal.com  
 www.nadal.com

**R.N.C. Ramon Nadal Giró** 91 Pt  
**Brut Nature 2004** 30 Euros  
 Uvas: Parellada, Xarel·lo  
 Gastronomía: Mariscos a la plancha  
 Aspecto: Limpio, brillante. Burbuja fina.  
 Aroma: Tonos florales y fruta madura.  
**Boca:** Boca fresca, elegante y persistente

Parxet  
 parxet@parxet.es  
 www.parxet.es

**Parxet 85 Aniversario** 97 Pt  
**Cava Brut Nature Coupage Especial** 35 Euros  
 Gastronomía: Aperitivos, mariscos  
 Aspecto: Bonto vestido amarillo dorado con burbuja muy fina en collar  
 Aroma: Sinceros aromas de frutas blancas maduras y tonos de fruta bollería.  
**Boca:** Cuerpo de gran equilibrio y presencia. Final amplio y persistente.

**Parxet Titiana** 91 Pt  
**Brut Nature** 17 Euros  
 Uvas: Chardonnay, Pinot Noir  
 Gastronomía: Canapés  
 Aspecto: Amarillo intenso, reflejos dorados  
 Burbuja fina  
 Aroma: Aroma de bollería bien conjugado con la fruta blanca  
**Boca:** En boca es fresco, jugoso, buen postgusto

Pere Ventura  
 info@pervenoma.com

**Pere Ventura** 91 Pt  
**Brut Rosé** 12 Euros  
 Uvas: 100% Trepat  
 Gastronomía: Aperitivos  
 Aspecto: Rosa frambuesa, brillante, buena burbuja.  
 Aroma: Tono de fruta roja fresca, hierbas aromáticas  
**Boca:** Buena jugosa, tonos golosos y buena persistencia

**Pere Ventura la Pubilla** 90 Pt  
 22 Euros  
 Uvas: Macabeo, Parellada, Xarel·lo  
 Gastronomía: Canapés  
 Aspecto: Amarillo dorado, burbuja fina y con cola.  
 Aroma: Tonos de levadura, flores blancas.  
**Boca:** Boca fresca, jugosa, equilibrada con buena acidez.

Raventós  
 raventos@dravencos.com  
 www.dravencos.com

**Elisabet Raventós** 92 Pt  
**2004**  
 Uvas: Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel·lo  
 Gastronomía: Pica-pica, aperitivos

Aspecto: Amarillo dorado, burbuja excelente.  
 Aroma: Tonos complejos de flores secas y frutas  
**Boca:** Buena entrada en boca, grato y fresco

**Manuel Raventós** 92 Pt  
**Cran Reserva Personal 2002**  
 Uvas: 60% Xarel·lo, 40% Parellada  
 Gastronomía: Ensalada de bogavante  
 Aspecto: Amarillo sostenido, brillante y luminoso  
 Aroma: Tonos tostados, levaduras, flores secas.  
**Boca:** Boca salrosa, punto de amargor, larga y elegante.

**Raventós i Blanc de Nit** 91 Pt  
**Rosado 2006**  
 Uvas: Macabeo, Monastrell, Parellada, Xarel·lo  
 Gastronomía: Ensaladas de pasta  
 Aspecto: Rosa poco intenso, burbuja formando rosario  
 Aroma: Cítricos, fruta roja fresca.  
**Boca:** Paso franco por boca, estructura y largo final

**Raventós i Blanc La Finca** 92 Pt  
**2004**  
 Uvas: 40% Xarel·lo, 20% Macabeo, 5% Pinot Noir, 25% Parellada, 10% Chardonnay  
 Gastronomía: Ensaladas de salmón ahumado.  
 Aspecto: Amarillo con reflejos dorados, burbuja fina que forma rosario  
 Aroma: Tonos de pan tostado en equilibrio con la fruta blanca  
**Boca:** Entrada en boca amplia, fresca con largo postgusto.

Segura Viudas  
 seguraviudas@seguraviudas.es  
 www.seguraviudas.com

**Creu de Lavit** 94 Pt  
**Parcialmente Fermentado en Barrica 2007**  
 10,5 Euros  
 Uvas: 100% Xarel·lo  
 Gastronomía: Lenta de bogavante.  
 Aspecto: Amarillo dorado, brillante. Burbuja fina y continua.  
 Aroma: Tonos de levaduras, fruta golosa.  
**Boca:** Entrada en boca elegante

**Reserva Heredad** 94 Pt  
**Brut Reserva** 23 Euros  
 Uvas: Macabeo, Parellada  
 Gastronomía: Con todo tipo de comidas.  
 Aspecto: De bonito color amarillo dorado, brillante, burbuja fina, continua  
 Aroma: Limpio, recto y franco, delicado con una excelente reducción en botella (fina línea, miel, pétalos)  
**Boca:** Amplio, fino, elegante, excelente, largo y persistente.

**Segura Viudas Vintage** 94 Pt  
**Cava Brut Nature Reserva 2005** 12 Euros  
 Uvas: Macabeo, Parellada  
 Gastronomía: Todo tipo de comidas  
 Aspecto: Bonto vestido amarillo con brillante, fina y persistente burbuja.  
 Aroma: De buena intensidad, franco a frutas maduras y notas herbáceas  
**Boca:** fresco, seco, ligero. Buena persistencia y limpio postgusto.

Signalat  
 signalat@eresmas.net  
 www.signalat.es

**Signalat** 91 Pt  
**Cava Brut Nature 2006** 11 Euros  
 Uvas: Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel·lo  
 Gastronomía: Aperitivos  
 Aspecto: Vestido en amarillo, reflejos dorados.  
 Burbuja fina y persistente  
 Aroma: En nariz, notas aromáticas a levadura, panadería, tonos tostados de fina madera.  
**Boca:** Entrada en boca chispeante, cálida y elegante. Postgusto persistente

Torillo  
 torillo@torillo.es  
 www.torillo.es