

Vinos

los mejores
de España

2011

Guía
Repsol



Raventós I Blanc

raventos@raventos.com

www.raventos.com

Elisabet Raventós

19

2005

Uvas: Chardonnay, Monastrell, Xarel.Lo.

Gastronomía: Pescados a la sal.

Aspecto: Amarillo dorado, burbuja excelente.

Aroma: Tonos complejos de flores secas y fruta tropicales.

Boca: Buena estrada en boca, tonos de bollena grato y fresco.

Manuel Raventós

19

Gran Reserva 2003

Gastronomía: Ostras gratinadas.

Aspecto: Amarillo dorado, brillante y luminoso.

Burbuja fina y continua.

Aroma: Tonos tostados, levaduras, flores secas.

Boca: Boca sabrosa, fruta blanca, larga y persistente.

Raventos I Blanc la Finca

19

Brut Gran Reserva 2005 · 16,9 €

Uvas: 10% Chardonnay, 20% Macabeo, 25%

Parellada, 5% Pinot Noir, 40% Xarel.Lo.

Gastronomía: Ensaladas de pasta muy condimentada.

Aspecto: Amarillo con reflejos dorados, burbuja fina que forma rosario.

Aroma: Muy expresivo, tonos de fruta blanca.

Boca: Entrada en boca amplia, fresca, cremosa y largo postgusto.

Raventós I Blanc de Nit

19

Brut, Reserva, Rosado 2007 · 12,9 €

Uvas: Macabeo, Monastrell, Parellada, Xarel.Lo.

Gastronomía: Canapés variados.

Aspecto: Rosa poco intenso, burbuja formada en rosario.

Raventós I Blanc

raventos@raventos.com

www.raventos.com

11 D'Isabel Negra

93 Pt

2007 · 31,1 €

Uvas: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Monastrell.

Gastronomía: Carnes estofadas.

Aspecto: Rojo burdeos, ribetes granates.

Aroma: Tonos de fruta roja, algo balsámico.

Intenso.

Boca: En boca es potente, estructurado, complejo, con largo final.

Silencis

90 Pt

2009 · 9,3 €

Uvas: 100% Xarel.Lo.

Gastronomía: Pescados al horno.

Aspecto: Amarillo pálido, reflejos dorados.

Aroma: Tonos de fruta blanca (pera), intenso.

Boca: Boca potente, grasa con persistencia.

René Barbier, S.A.

renebarbier@renebarbier.es

www.renebarbier.com

René Barbier Chardonnay Selección

91 Pt

Blanco Fermentado en Barrica 2008 · 12,5 €

Uvas: 100% Chardonnay.

Gastronomía: Aperitivos, pescados, mariscos cocidos.

Aspecto: Bien vestido de amarillo pajizo.

Aroma: A fruta muy madura mecida por el toque dulzón de la madera.

Boca: En boca seco, sabroso y de largo final.

Segura Viudas

seguraviudas@seguraviudas.es

www.seguraviudas.com

Creu de Lavit

91 Pt

2008

Uvas: 100% Xarel.Lo.

Gastronomía: Tartar de bogavante.

Denominación de Origen Pla de

Los vinos se producen en la "Veguería Llobregat. Los vinos se obtienen de Sauvignon Blanc, Gewürztraminer y Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha, S

Consejo Regulador

938 748 236 - info@deopladebages.com