



La guía de vinos 2025



100 VINOS QUE
NO TE PUEDES PERDER



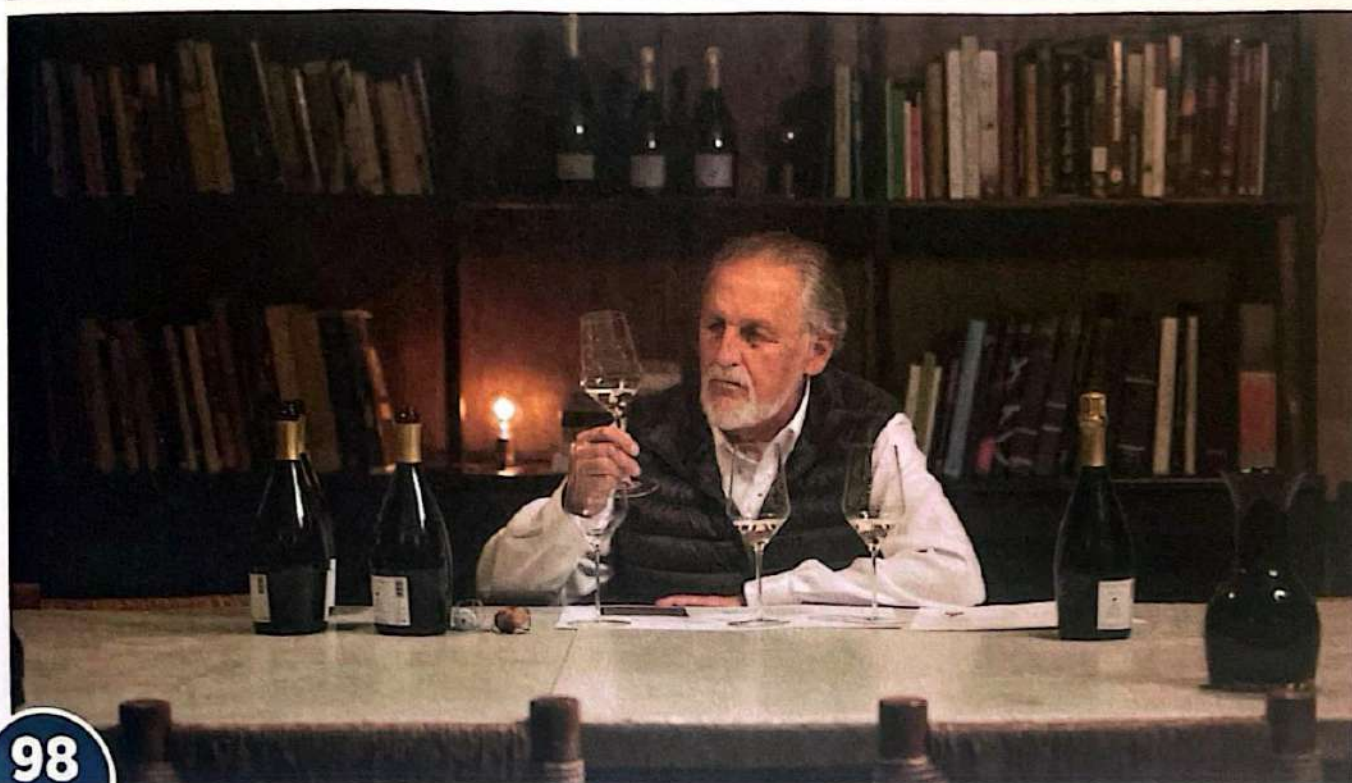


por sus delicadas burbujas

Este año nuestra selección de vinos espumosos está dominada por la **DO Cava**, con el factor común de que todos ellos proceden de viñedos propios, algo realmente poco habitual en el sector del cava. El segundo factor común es la excelente **relación calidad-precio** de todos ellos.

Como descubrimiento excepcional, proponemos **Apardune**, que significa espumoso en euskera, procedente de la **DO Bizkaiko Txakolina**.

Premio Mejor Vino Espumoso para Enoteca Personal Manuel Raventós 2000 (Conca del Riu Anoia), por su grandeza, con 98 puntos, absolutamente extraordinario tras dos décadas y media de crianza en rima.



98
LAVANGUARDIA
PUNTOS

Enoteca Personal Manuel Raventós 2000

CONCA DEL RIU ANOIA.
RAVENTÓS I BLANC (Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona)
40% macabeu, 27% parellada,
25% xarel·lo, 8% chardonnay
275 meses 250€

Tras los grandes vinos siempre hay grandes personajes, capaces de crear vinos extraordinarios que perduran y mejoran con el paso de los años.

Manuel Raventós creó este gran vino espumoso de guarda en 1985. Ahora, con la experiencia acumulada de cuatro décadas, viendo cómo evoluciona y envejece en botella, saca al mercado un número limitado de añadas viejas: 1998, 1999, 2000 y 2001. Cada una de ellas con un cupaje único y diferente, elegido personalmente por su creador, que cada año cata todos los vinos elaborados en su finca familiar y selecciona los que formarán parte de este cupaje.

Manuel Raventós 2000 es representativo de una cosecha especialmente cálida, con baja pluviometría



PREMIO
MEJOR VINO
ESPUMOSO
LAVANGUARDIA
2025

y maduraciones completas. Muy expresiva de sus fincas de suelos calcáreos, que datan de la época más antigua de la depresión del Penedès, hace 16 millones de años. Las raíces solo disponen de un metro de arcillas con nutrientes, materia orgánica y agua. Por debajo, las raíces topan con la galera, la roca madre calcárea, con multitud de fósiles marinos incrustados que aportan mineralidad y tipicidad salina.

Muestra la capacidad de guarda de la xarel·lo y la macabeu, la delicadeza de la parellada y la estructura de la chardonnay. Tras 23 años de crianza en rima, con clarificación manual en pupitre, se abre a cada sorbo, con amplias notas evolutivas. De color dorado vivo, expresa fruta blanca madura, manzana al horno, frutos secos, torrefactos y balsámicos, con notas reductivas de la xarel·lo y matices salinos y minerales. Edición exclusiva de 126 botellas. Sin duda, nuestro Premio al Mejor Vino Espumoso 2025. **Lluís Tolosa**