

EL PAÍS

Gastro

Seis cavas rosados para comprar ya y celebrar la Navidad

La singularidad del cava rosado, con su refinado cromatismo, logrado equilibrio y sutil elegancia aromática, lo convierte en el espumoso natural más atractivo para estas fechas



CARLOS DELGADO

13 DIC 2025 - 05:25 CET

Los espumosos rosados elaborados mediante el método *champenoise* o tradicional, han experimentado un notable crecimiento en los últimos años, impulsados por la alta calidad y prestigio de los elaborados por las grandes marcas francesas. Así, lo que antaño se consideraba una bebida mediocre, asociada a los mercados poco exigentes, se ha convertido hoy en un símbolo de sofisticación y calidad. Todo empezó cuando en Francia, el país que marca los gustos y tendencias, donde nació esta peculiar bebida espumosa natural que, según la leyenda, hizo exclamar a Dom Pérignon (1638-1715), abad de Hautvillers “¡Venid rápido,

hermanos! ¡Estoy bebiendo estrellas!” , casas tan emblemáticas como Louis Roederer Cristal, Dom Pérignon y Bollinger decidieron apostar por la elaboración de sus propios rosé. Una revolución, porque [los espumosos](#) rosados eran vistos como productos de menor categoría, destinados a satisfacer la demanda turística de la Costa Azul o el menos exigente mercado estadounidense. Este giro estratégico no solo elevó su prestigio, también impulsó una demanda global de espumosos rosados de alta gama.

En España, el fenómeno ha seguido una trayectoria similar, aunque con particularidades propias. El cava rosado español ha experimentado una notable transformación en las últimas décadas, pasando de ser una variante minoritaria frente al blanco tradicional, percibida como un producto secundario, a convertirse en un producto codiciado. El Consejo Regulador del Cava, consciente del fenómeno que se estaba desarrollando en Francia, ha jugado un papel destacado en este proceso. Definió las variedades tintas autorizadas —monastrell, garnacha tinta, trepat y pinot noir—, lo que permitió obtener perfiles más equilibrados y atractivos. Además, se implementaron controles rigurosos en todas las fases de producción, desde la selección de la uva hasta el producto final, asegurando que cada botella cumpliera con los estándares más exigentes.

Como consecuencia, [según datos de la DO Cava](#), el consumo de cava rosado alcanzó en 2024 los 18.047 millones de botellas vendidas, representando el 8,27% del total de cava. Aunque esta cifra supone un descenso del 23,2% respecto a 2023, destaca el crecimiento de las categorías de mayor calidad: el cava rosado de Guarda Superior Gran Reserva aumentó un 72,06%, y el cava rosado de Guarda Superior Reserva, un 4,77%. Además, el 95,7% del cava rosado corresponde a la categoría de Guarda y Guarda Superior. La crianza mínima es de 18 meses para los de Guarda Superior Reserva, y proceden en su mayoría de viñedos específicos y con vocación ecológica. A todo esto, habría que añadir los rosé elaborados bajo el amparo de la [Asociación Corpinnat](#) (marca colectiva de la Unión Europea), que agrupa a algunos de nuestros mejores y más prestigiosos cavas, y cuya elaboración supera los 2,22 millones de botellas. Estas cifras confirman la revalorización de los rosados de calidad, y la capacidad de los productores para innovar dentro del respeto a la mejor tradición cavista.

El consumo de espumosos naturales, incluido el rosado, ha trascendido su carácter estacional para afianzarse como una tendencia permanente. Según el [Observatorio Español del Mercado del Vino \(OEMV\)](#), el perfil del consumidor ha evolucionado: ya no se limita a ocasiones festivas [o veraniegas](#), sino que abarca cenas gourmet, maridajes con gastronomía de autor y eventos sociales de alto nivel. Sin embargo, las fiestas navideñas siguen siendo el período de mayor demanda y visibilidad. Durante estas fechas, el cava se erige como protagonista indiscutible en las mesas españolas y elemento clave en la cesta de la compra. Datos históricos y tendencias recientes confirman que su consumo en Navidad representa entre el 30% y el 40% de las ventas anuales, consolidándolo como un producto imprescindible. Estos seis espumosos naturales rosados son una buena opción para brindar.

RECAREDO INTENS ROSAT 2022



Recaredo

La familia Recaredo, ejemplo de artesanía rigurosa, utiliza tapones de corcho en todas las fases de elaboración y somete a parte de los vinos tranquilos a crianza en roble. Su rosado no es una excepción: elaborado a partir de uvas procedentes de pequeños viñedos cultivados biodinámicamente, su estancia en rima se prolonga durante, al menos, 30 meses. Aroma complejo a frutas rojas y



negras, con notas de flor, hierbas balsámicas, en un fondo levemente especiado. Sabroso, fresco, textura melosa, equilibrado, de elegante complejidad y largo final.

- Teléfono:** 938 910 214
- DO:** No tiene (Corpinnat)
- Tipo:** brut nature, 11%
- Cepas:** monastrell y garnatxa negra
- Precio:** 39 euros
- Puntuación:** 9,4/10

GRAMONA ROENT ROSÉ 2023

Gramona

La familia Gramona, pionera en viticultura biodinámica en el Penedès e impulsora de la Asociación Corpinnat, elabora este sugerente rosé a partir de un ensamblaje de uvas procedentes de diversas parcelas familiares. Tras una maceración pelicular y la fermentación, el vino reposa 19 meses en rima. Aromas a frutillos rojos silvestres y frutas de hueso, con notas florales, hierbas balsámicas mediterráneas y recuerdos de bollería. En boca, es sabroso, muy expresivo, con una estructura sólida, acidez equilibrada y un final ligeramente amargo.

- Teléfono:** 938 910 113
- DO:** No tiene (Corpinnat)
- Tipo:** brut, 11,5%
- Cepas:** pinot noir y garnatxa negra
- Precio:** 24,70 euros
- Puntuación:** 9,3/10

MICROCOSMOS ROSÉ 2022



Llopart

La familia Llopart, con una tradición vitivinícola que se remonta al siglo XIV y un excepcional viñedo de 102 hectáreas en la zona montañosa del Penedès, es sinónimo de calidad. Su elaboración artesanal y la crianza en su emblemática cava subterránea, donde el vino reposa en rima un mínimo de 24 meses, así lo avalan. Aroma intenso a frutillos silvestres rojos y negros, con un delicado toque floral, notas de frescas hierbas balsámicas y sutiles recuerdos a pan tostado. Sabroso, equilibrado, de textura cremosa y elegante postgusto, largo y firme.

- Teléfono:** 938 993 125
- DO:** No tiene (Corpinnat)
- Tipo:** brut nature reserva, 11,5%
- Cepas:** pinot noir, monastrell y garnatxa
- Precio:** 25 euros
- Puntuación:** 9,2/10

RAVENTÓS I BLANC DE NIT 2023



Raventós i Blanc

Pepe Raventós no solo ha sabido continuar el legado de su padre, sino elevarlo con nuevos cavas de alta gama elaborados bajo rigurosos criterios ecológicos y biodinámicos. Prueba de ello es este rosado procedente de diversas parcelas de su finca en Conca del Riu Anoia. Fermentado por variedades en depósitos separados, ha reposado 18 meses en rima. Aroma a frutas rojas maduras pero frescas, flores blancas, hierbas y un toque de pan tostado. Equilibrado y sabroso en boca, destaca por su frescura, suavidad, textura melosa y de final persistente.

- Teléfono:** 938 183 262
- DO:** No tiene (Corpinnat)
- Tipo:** extra brut, 12%
- Cepas:** xarel·lo, macabeu, con algo de parellada y monastrell
- Precio:** 22 euros
- Puntuación:** 9,2/10

RESERVA DE LA FAMILIA ROSÉ 2021



Juvé & Camps

La versión rosada de un cava emblemático, expresión de la herencia vitivinícola de un apellido vinculado al cava. Concebido para consumo familiar, pronto adquiere prestigio y comienza a comercializarse. Las uvas de xarel·lo y pinot noir proceden de su finca de Espiells, y el pequeño porcentaje de garnacha tinta de Mediona. Tiene una crianza en rima de 30 meses. Aroma intenso a fruta roja punteada de notas florales, hierbas de monte y recuerdos de lías. Sabroso, amplio, tiene un paso de boca persistente, con vivos recuerdos cítricos.

- Teléfono:** 938 911 000

- DO:** Cava
- Tipo:** reserva brut nature, 11%
- Cepas:** xarel·lo, pinot noir y garnacha
- Precio:** 23,50 euros
- Puntuación:** 9,2/10