

Blanc de Blancs
LAURENT PERRIER
98 euros



Aquesta maison familiar estrena aquest xampany basat en l'anyada 2015 i un 20% de vins de reserva. Envel·lit durant 8 anys. Sense sucres afegits (brut nature). De color groc pallós, i de bombolla molt fina. Notes que recorden la flor i la fruita blanca, cítrics, iogurt de llimona i herbes aromàtiques en infusió. Mineralitat i notes de llevats pastisseres.

Enoteca Manuel Raventós 1999
RAVENTÓS I BLANC
226.87 euros



Elaborat amb macabeu, xarel·lo, parellada i chardonnay, aquest escumós de Sant Sadurn d'Anoia ha desafiat el pas del temps. S'ha criat durant 24 anys. És un brut nature de gran complexitat que sorprèn per la seva entesa. Notes de poma al forn, de fruits secs i llevats amb un regust carbònic. Més vi que escumós. Un desafiament majúscul.

Enoteca Turó d'en Mota 2001
BODEGUES RECAREDO
575 euros



Aquest Corpinnat de Sant Sadurn d'Anoia s'ha convertit en el primer vi escumós elaborat a Espanya que ha conquerit l'olimp dels 100 punts de la llista més prestigiosa 'The Wine Advocate' (Parker). Elegància i finor amb complexitat i riquesa aromàtica després de 22 anys de criança. Extraordinari xarel·lo. És una edició limitadíssima, amb només 150 ampolles disponibles, totes elles numerades.

Vintage 2015 Tribute to Jean-Michel Basquiat
DOM PERIGNON
280 euros



Amb aquesta edició especial, Pérignon homenatja "un artista profundament arrelat als seus orígens". Es tracta d'una sèrie amb tres dissenys diferents, cada una representant una part de l'obra de Jean-Michel Basquiat, que es poden recobrir ajuntant els cofres. Maduresa i elegància, finor i bon balanç amb gran riquesa aromàtica. Un xampany polièdric i encara fresc 8 anys després.

La Pell 2016
LA GRAVERA
75.50 euros



Rar, irreplicable i únic escumós creat per Pilar Salillas, sense DO, fet amb l'escassa varietat Trobat Blanc d'una vinya de La Noguera (Lleida) del 1889, la de la parcel·la El Vinyet. Biodinàmic, baixos dosis de sulfurs i 84 mesos de criança en mètode tradicional. Molt sec, notes de poma i ametlla.



Clos Damiana 2002
LA CAVATECA DE MESTRES
295 euros



Gran Reserva Brut que vol anar fins on ningú no es va atrevir, explorant els límits dels llarguissims criances o tercera criança. Elaborat amb les varietats del Penedès, criat amb suro natural i degollat fa 6 anys. Exhibeix cremositat, fruita de pinyol madura, fusta noble, fruits secs, cacau i cafè. També destaca amb un fons mineral.

La Siberia del 2005
JUVÉ & CAMPS
125 euros



Tercer any de l'escumós rosat de Catalunya de més categoria. Només 1.500 ampolles d'aquest DO Cava Brut Nature Gran Reserva. Fet amb pinot noir, d'una de les vinyes més antigues del Penedès. Amb vuit anys de criança en rima. Color de pell de ceba amb tons vermellinosos. Bates roges, pétals de rosa, brioix i mel. Un rosat d'alta volada.

Le Sourire de Reims Rosé 2008
ABELÉ 1757
195 euros



Xampany amb pinot noir dels pendents de Les Riceys. De llarguíssima criança. L'àngel desapareix del disseny de la maison propietat del grup cooperatiu Terroir & Vignerons de la Champagne. Aquest exclusiu i rar rosat amb tonalitats robí se sagna i macera durant 72 hores. Fruits vermells, toc dolç i elegància.

Pandemonium Blanco de Blancs 2020
VINTAE
35.90 euros



Segon any d'aquest escumós de La Rioja sense DO, vinyes plantades a la vall de l'Alto Najerilla. Neix en una zona límit per al conreu del cep. Elaborat amb macabeu, garnatxa blanca, malvasia de La Rioja o jaina. Escumós de mètode tradicional i projecte "revolucionari". Cria durant tres anys i quatre mesos. Elegant frescor, afilada arrodonida i cremositat.

BRINDIS AMB
ESCUMMA

Text RAMON FRANCÀS

—Treure el morrió, **destapar l'ampolla...** i arriba l'erupció d'alegria i pessigolleig: una selecció de bombolles de l'efervescència més fina—