

GASTRONOMÍA Y VIAJES

CLUB
DE

GOURMETS

GRATIS
PASAPORTE
GOURMETS

44
AÑOS

GOURMETS.NET

CANONIAS 4,15 €

A.C.

DICIEMBRE 2020-ENERO 2021

Nº 536-537



Espumosos y Champagnes / El gran salto 28/64

Viaje Samaná / Caribe más remoto 20

Entrevista Agustí Torelló Mata / Cava de alta costura 06

Restaurante Akelarre / El sueño eterno 12



TEXTURES DE PEDRA 2011

Raventós i Blanc
Método Tradicional
Brut nature gran reserva
30% xarel·lo, 25% bastardo negro, 25% xarel·lo vermell, 15% sumoll, 5% parellada.
12% vol.
50 €

Oro viejo. Elegante y compleja vía nasal, recuerdos de manzana asada, avellanas tostadas, cabello de ángel, cereales, pan grillé, mantequilla, anisados, hojaldre, piedra de río, caja de puros, etc. Potente, amplio, seductor, gran viveza, estructurado, cremoso recorrido. Persistente vía retronasal con recuerdos minerales, tostados, frutos secos y bollería.

El dinámico y creativo Pepe Raventós dirige y elabora, junto al enólogo Joan Munné, vinos de carácter y tipicidad única, marcada por la mineralidad de sus suelos y por una viticultura exigente y respetuosa con el medio ambiente.



MANUEL RAVENTÓS MAGNUM 2012

Raventós i Blanc
Método Tradicional
Brut nature gran reserva
100% xarel·lo. 12,5% vol.
150 €

Brillante oro viejo. Elegante y complejo, recuerdos manzana asada, pan grillé, bollería, cedro, avellanas tostadas, cera de panal, grano de café, flores secas, nueces, piedra de río, hojaldre, etc. Sápido, carbónico perfectamente integrado, cremoso y vibrante recorrido, carácter mineral, persistente vía retronasal, llena de matices. Armónico.

Este es el espumoso más personal del enólogo Manuel Raventós Negra, hijo de Josep María Raventós i Blanc. Elaborado de manera monovarietal con la uva blanca xarel·lo y una crianza de 70 meses en rima.



RECAREDO RESERVA PARTICULAR 2008

Recaredo
Método Tradicional
-Corpinnat-
Brut nature gran reserva
60% macabeo, 40% xarel·lo.
12% vol.
55 €

Paja dorado. Aromático, muy complejo, finos recuerdos de albaricoque, melocotón, cabello de ángel, mantequilla, romero, tomillo, minerales, notas de pastelería recién horneada, etc. Sabroso, vivo, graso, aterciopelado y recorrido lleno de sensaciones, carbónico perfectamente integrado, amplio. Persistente retronasal. Destaca su frescura, equilibrio y amplitud.

El enólogo Ton Mata elabora este Reserva Particular a partir de uvas seleccionadas en viñas viejas de xarel·lo y macabeo plantadas en 1950. El degüelle se realiza de manera manual sin congelar el cuello de la botella.



RECAREDO SERRAL DEL VELL 2013

Recaredo
Método Tradicional
-Corpinnat-
Brut nature gran reserva
51% xarel·lo, 49% macabeo.
12% vol.
35 €

Pajizo brillante. Muy aromática vía nasal, finos recuerdos de manzana, pera de agua, kiwi, frutos secos, pan grillé, crema pastelera, ahumados, hierbabuena, piedra de río, flores blancas, etc. Complejo, sávido, envolvente, cremoso recorrido con el carbónico muy bien integrado, excelente viveza. Persistente y larga vía retronasal donde se vuelven a reproducir los recuerdos de la nariz. De larga vida.

Para el otrora "Brut de Brut" se emplean variedades autóctonas en las que se ha realizado una viticultura 100% ecológica y biodinámica. El actual nombre de este espumoso de larga crianza, proviene del paraje donde están ubicadas las viñas con las que ha sido elaborado.



RECAREDO SUBTIL 2015

Recaredo
Método Tradicional
-Corpinnat-
Brut nature -42 meses en rima-
100% xarel·lo. 12% vol.
28 €

Paja dorado. Aromática y compleja vía nasal, recuerdos de manzana asada, avellana, cidra, pan tostado, levadura, limón, tabaco, hierbas aromáticas y piedra de río. Sápido, seco, envolvente, excelente frescura, carbónico equilibrado y marcado carácter mineral. Persistente final.

A partir de la añada 2015, este espumoso biodinámico es elaborado 100% con la uva blanca xarel·lo procedente de diversas parcelas ubicadas en la Finca del Roble. Así, Recaredo sigue con su compromiso de trabajar únicamente con variedades históricas de su zona.