

# Esquire

## Los 12 mejores cavas de España para brindar según los expertos en vino y con buena relación calidad-precio

Los cavas españoles son un tesoro nacional que combina tradición, calidad y accesibilidad. Su proceso artesanal y su capacidad para competir con los mejores espumosos del mundo los posiciona como una opción inigualable para estas fiestas y siempre.



Autora: Andrés Galisteo | 17/12/2024

La Navidad es una época de encuentros, celebraciones y brindis, y en España, ningún brindis está completo sin una copa del mejor cava aunque en realidad, cualquier época se presta a descorcharlo. Este espumoso, símbolo de calidad y tradición, ha conquistado tanto las mesas nacionales como internacionales. Su historia, ligada al corazón de Cataluña, especialmente a la región del Penedés, se remonta al siglo XIX, cuando las bodegas comenzaron a elaborar vinos espumosos siguiendo el método tradicional 'champenoise'.

El cava ha evolucionado desde entonces, adaptándose a los gustos modernos mientras conserva su esencia. Hoy en día, España produce algunas de las mejores burbujas del mundo, ofreciendo opciones que compiten con los más prestigiosos champanes, pero a precios mucho más accesibles. Su versatilidad es un atributo clave: desde un aperitivo ligero hasta acompañar platos principales o postres, el cava puede estar presente en cualquier momento de la comida.

## Los 12 mejores cavas para brindar, según expertos



### Celler U Mes U Cygnus Sador Brut Nature Reserva

El Cygnus Sador Brut Nature Reserva es el cava para quienes buscan algo más allá de lo convencional. Ecológico y elaborado con respeto absoluto por el medio ambiente, refleja el compromiso de su bodega con la sostenibilidad. En nariz, se despliega una complejidad interesante: fruta madura, hierbas aromáticas y un ligero toque de nuez. Su paso por boca es cremoso, con una burbuja fina que acaricia el paladar y un final prolongado. Este cava invita a saborearlo con calma, ideal para una cena especial con platos como pescados al horno o arroces de montaña. Más que una bebida, es una experiencia que conecta lo artesanal con la naturaleza.

- Lee el [artículo completo](#) en su página web.