



91
LA VANGUARDIA
PUNTOS

Cygnus Albireo Brut Orgànic

DO CAVA. U MÉS U (Font- rubí, Barcelona) 🍷 35% xarel·lo, 35% parellada, 30% macabeu 🍷 15 meses 🍷 10€

Albireo es una de las estrellas de la constelación de Cygnus. Y también una estrella del mundo de los vinos espumosos. Me explico: la tendencia internacional es más de aromas primarios que de terciarios. Por eso este cava orgánico es goloso, vibrante y afrutado, conecta con todo tipo de público, inclusive el más joven. La prueba: Mejor Cava Joven de Catalunya en los Premis Vinari 2023.

Las uvas están seleccionadas en la comarca del Alt Penedès con una altitud media de 350 metros. Precisamente la subzona Valls d'Anoia-Foix, en la zona Comtats de Barcelona, representa la cuna de estos vinos desde el año 1895. Se elabora con 15 meses de crianza en botella en contacto con las lías, que no enmascaran las notas cítricas



de limón y fruta blanca como la manzana. Un carbónico que va de la mano de la finura y el desparpajo. El vino base se elabora en frío (17 °C) para preservar los aromas y a través del método tradicional y sus meses de crianza sobre lías se va integrando el carbónico.

Un doble vino que tiene clara su filosofía de elaboración: elaborado de manera sostenible de la viña hasta la bodega. Certificado ecológico por el *Consell Català de la Producció Agrària Ecològica* (CCPAE) y certificado en acciones medioambientales por la *Sustainable Wineries for Climate Protection* (SWFCP). Ideal para maridar con pasta con salsas cremosas, aperitivos y tapas. Capiteado por la siguiente generación de grandes del cava: Maria Pinyol cuenta con una gran visión del mundo del vino. Porque como dicen en esta bodega: U més U es el arte de sumar.

Meritxell Falgueras