

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

279  
NOVIEMBRE  
2022

# MIVINI



**BODEGA  
EJEMPLAR**  
*Bodegas Virtus*

**CATA**  
*Burbujas  
de felicidad*

**VIAJE**  
*Desde Yecla  
al mundo*

**PRÁCTICA  
DE CATA**  
*Finca Sobreño Crianza 2019*

ESPAÑA / 2,90 €

# Burbujas de felicidad

*Nos declaramos incondicionales de la atractiva solemnidad con la que las burbujas ascienden pacientes por la copa hasta crepitar en la superficie como un delicado susurro. ¿Por qué será? ¿Porque 'aparecen mágicamente' en las entrañas del vino? ¿Porque allá donde están siempre hay alegría de vivir?*



Antonio Candelas



Nuria España



Olga Fernández



José Ignacio Junguitu



Ana Lorente



Bartolomé Sánchez

Aunque por desgracia en la actualidad hemos ido perdiendo certezas que antes eran indiscutibles, hay una que aún no se nos ha arrebato: la felicidad vinculada a abrir una botella de espumoso. Sabemos que hay vinos asociados a momentos de más o menos jolgorio, mientras que otros invitan a la charla e incluso a la reflexión; pero que abarque el significado más amplio de la palabra felicidad, solo hay uno: el espumoso. Y no solo nos referimos a la alegría desbordante que produce un descorche descontrolado de una botella, también a la satisfacción de saber que esa burbuja, encerrada en muchos casos durante años, espera sin prisas el momento adecuado para concedernos ese momento de felicidad, de complicidad, de empatía, de sosiego ante el apaciguamiento de una época complicada en nuestras vidas.

En esta cata prenavideña nos vamos a deleitar principalmente con dos tipos de espumosos atendiendo a su método de elaboración: el Método Tradicional –mayoritario en nuestro país en espumosos de calidad– y el Método Ancestral –que últimamente está adquiriendo presencia entre los elaboradores e interés entre consumidores–. Mientras que en el primero la toma de espuma se adquiere en una segunda fermentación en la botella posterior a la alcohólica, en el segundo la burbuja es igualmente de generación endógena, pero esta vez el dióxido de carbono que produce la propia fermentación alcohólica no se libera y acaba disuelto en el vino. Aunque la producción de espumoso bajo el Método Ancestral está creciendo en nuestro país, hay que decir que está a años luz del elaborado a partir del Método

Tradicional (o *champenoise*). Efectivamente, el mismo que el utilizado en Champagne. Si bien la D.O.P. Cava es la que predomina en el panorama de espumosos, hay otros territorios y marcas de calidad que protegen esta forma de elaboración: Clàssic Penedès (la *parte espumosa* de la D.O.P. Penedès), que permite la elaboración bajo ambos métodos; Corpinnat, una marca colectiva de la Unión Europea en la que centran su atención en el origen (el corazón del Penedès) y en las largas crianzas, entre otros aspectos; los Vinos Espumosos de Calidad de la D.O.Ca. Rioja...

La revolución del mundo del espumoso en los últimos 10 años en España ha sido sorprendente. El motivo principal de este movimiento ha sido la conexión del método de elaboración con el territorio. En definitiva, hablar de origen a través de una forma muy concreta de elaboración. Así, por ejemplo, se creó en la D.O.P. Cava la figura del Cava de Paraje, a través de la cual no solo se habla del proceso de elaboración (licor de tiraje, expedición o tiempo de crianza en rima, también de origen, variedades y por supuesto largas crianzas. Una apuesta de los más fieles devotos del espumoso que saben que a través de esa larga crianza –en la que la botella reposa con sus lías una vez que éstas han hecho su trabajo– se alcanza la mayor finura, complejidad y la más elegante expresión de esta elaboración. He aquí otro punto de conexión con la verdadera felicidad: cada esfuerzo convencido de generaciones por crear un vínculo con la tierra y con una forma de trabajar la viña va encapsulado en cada una de esas burbujas que eclosionan para acompañarnos en nuestro particular momento de merecida felicidad.



**ARS COLLECTA  
PARAJE LA PLETA 2013**



**Cavas Codorníu**  
D.O.P. Cava  
www.15bodegas.com  
Chardonnay  
**Consumo: 8 °C | PVP: 90 €**  
🍷 **Arroz con bogavante**

A través de los más de 90 meses de crianza se aprecian finísimas notas tostadas, de repostería, cítricos y flores. La complejidad presentada en nariz se hace patente en boca de la mano de una maravillosa frescura. Salino al final y de posgusto delicioso. Cremoso, elegante, aún conserva una gran energía.

**CERRO TOCÓN BLANC  
DE NOIRS BRUT RESERVA 2016**



**Dominio de la Vega**  
D.O.P. Cava  
www.dominiodelavega.com  
Pinot Noir  
**Consumo: 8 °C | PVP: 49 €**  
🍷 **Suquet de pescado**

Complejo, fino, con mil matices que se funden entre sí con virtuosismo. Notas ahumadas, melosas, de flores secas y piel de cítricos. En boca tiene extracto, un recorrido de burbuja delicada y una frescura armoniosa, además de un aspecto goloso que potencia los matices. Final salino que se prolonga.

**X-10 BRUT NATURE  
GRAN RESERVA 2011**



**Bodega Canals i Munné**  
D.O.P. Cava  
www.canalsimunne.com  
Xarel-lo  
**Consumo: 8 °C | PVP: 100 €**  
🍷 **Magret de pato**

La larga crianza de 120 meses aporta un sinfín de matices con una armonía excelente. Notas de flores secas, finos tostados, especias, apuntes de panal y mantequilla. En boca el equilibrio continúa. Burbuja de excepcional delicadeza y una sensación envolvente que acapara la atención. Largo, con vida.

**AGUSTÍ TORELLÓ MATA  
GRAN RESERVA 2017**



**Agustí Torelló Mata**  
D.O.P. Cava  
www.agustitorellomata.com  
42% Macabeo, 22% Xarel-lo, 36% Parellada  
**Consumo: 8 °C | PVP: 43,80 €**  
🍷 **Pularda rellena**

Presentado solo en formato magnum, en su etiqueta se indica la reciente mención de Elaborador Integral. De viñas viejas, destaca por la buena integración de aromas. Manzana asada, flor de infusión, retama y pan tostado. Boca con toques cítricos, burbuja fina y cremosa, y final de gran personalidad.

**ALBERT DE VILARNAU  
GRAN RESERVA 2015**



**Cavas Vilarnau**  
D.O.P. Cava  
www.vilarnau.es  
50% Chardonnay, 50% Pinot Noir  
**Consumo: 8 °C | PVP: 34,45 €**  
🍷 **Lubina a la sal**

Durante sus más de 40 meses de crianza se han mantenido los aromas frutales (fresas, albaricoque), pero fundidos sobre otros que aportan complejidad y diversidad (confitería, mantequilla, anisados). En boca destaca por su extraordinaria acidez y su finura de burbuja. Notas florales en el posgusto.

**ALTA ALELLA MIRGIN OPUS PARAJE  
CALIFICADO VALLCIRERA 2017**



**Alta Alella**  
D.O.P. Cava  
www.altaaella.wine  
Chardonnay, Pansa Blanca  
**Consumo: 8 °C | PVP: 32 €**  
🍷 **Centollo**

Etiquetado con la mención Cava de Paraje Calificado. Con buena intensidad aromática aparecen los detalles anisados, de hojaldre de manzana, crema y un fondo de hojas secas. En boca transcurre con energía y a la vez con precisión en la burbuja y complejidad en los matices. Largo, serio y sávido.

**GRAN CLAUSTRO BRUT  
NATURE GRAN RESERVA 2017**



**Perelada**  
D.O.P. Cava  
www.perelada.com  
60% Chardonnay, 40% Pinot Noir  
**Consumo: 8 °C | PVP: 15,35 €**  
🍷 **Fideuá**

Elegante, delicado, profundo y expresivo. Notas de brioche, manzana amarilla, hierbas de monte que dan un toque balsámico interesante y un punto tostado. Recorrido muy gustoso por el nervio contenido de la burbuja y la sensación de frescura que envuelve el paladar. Final levemente amargo.

**TANTUM ERGO  
VINTAGE 2018**



**Bodegas Hispano Suizas**  
D.O.P. Cava  
bodegahispanosuizas.com  
Chardonnay, Pinot Noir  
**Consumo: 8 °C | PVP: 41,50 €**  
🍷 **Capón asado**

La complejidad adquirida en los 44 meses como mínimo de su estancia en contacto con las lías se funde con matices varietales (fruta roja crujiente, manzana amarilla, flores silvestres). Entrada en boca seca, amable, con una cremosidad notable y una sensación de frescura que armoniza. Muy fino.

**CAVAS HILL COL·LECCIÓ  
PRIVADA 2017**



**Cavas Hill**  
D.O.P. Cava  
www.cavashill.es  
Xarel-lo, Parellada  
**Consumo: 8 °C | PVP: 24 €**  
🍷 **Lasaña de salmón**

La delicadeza de sus aromas es su principal virtud. Destacan los detalles de repostería, bolas de anís, hierbas como el espliego y fondo especiado. En boca se comporta con seriedad y va mostrando los matices con una armonía notable. Todo ello, abrazado por una gran acidez que mantiene la expresión.

**DURAN 5V GRAN RESERVA 2015**



**Ramon Canals**  
D.O.P. Cava  
www.ramoncanals.com  
Xarel-lo, Macabeo, Chardonnay  
**Consumo: 8 °C | PVP: 22,95 €**  
🍷 **Solomillo al horno**

La primera fermentación en barrica francesa aporta mayor complejidad y cremosidad. Aún aparecen las notas frutales, acompañadas por detalles de especias, hojarasca y flores secas. Boca bien balanceada con una sensación de fruta madura bien fundida con los toques de especias dulces.

**ETERNO 2016**



**Chozas Carrascal**  
D.O.P. Cava  
www.chozascarrascal.com  
Chardonnay  
**Consumo: 8 °C | PVP: 36 €**  
🍷 **Nécoras**

Potente en aromas de gran limpieza (anisados, fruta de hueso, balsámicos) y un fondo ahumado complejo y bien dispuesto. La sensación tostada aparece en boca desde la delicadeza. Paso envolvente, cremoso, con acidez bien integrada que participa en la armonía del conjunto.

**GRAN JUVÉ & CAMPS 2016**



**Juvé & Camps**  
D.O.P. Cava  
www.juveycamps.com  
Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay  
**Consumo: 8 °C | PVP: 38 €**  
🍷 **Codornices asadas**

Paleta de aromas de bella factura. Hay detalles que conectan con el Mediterráneo (hierbas de monte, balsámicos) y otros que lo hacen con la elaboración (repostería, anisados, finísimos tostados). Boca bien armada, seria y a la vez con la viveza de una gran acidez y la amabilidad de un paso sabroso.

**MASIA SEGLE XV BRUT  
NATURE GRAN RESERVA 2012**



**Rovellats**  
D.O.P. Cava  
www.rovellats.com  
60% Xarel-lo, 23% Macabeo, 10% Parellada, 7% Chardonnay  
**Consumo: 8 °C | PVP: 32,70 €**  
🍷 **Pichón asado**

Con el nuevo etiquetado de cava haciendo mención a la subzona (Comtats de Barcelona). Notas de fruta madura (compota de manzana, dulce de membrillo), anisados, miel de brezo y bizcocho. Finos tostados en boca que dejan una sensación cremosa tan amable como interesante. Vivo y expresivo.

**MIL·LENI RESERVA BRUT  
NATURE ECOLÓGICO 2018**



**Maria Rigol Ordi**  
D.O.P. Cava  
www.mariarigolordi.com  
Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay  
**Consumo: 8 °C | PVP: 19,50 €**  
🍷 **Gamba blanca**

Limpio y bien perfumado con aromas silvestres de flores, hierbas de monte, cítricos y un fondo ahumado. En boca destaca por su equilibrio y cremosidad tanto de burbuja como de sensaciones. Hay consistencia de matices y estructura en el recorrido. Final con mayor presencia de detalles florales.

**ROSA CUSINÉ  
GRAN RESERVA 2017**



**Parés Baltà**  
D.O.P. Cava  
www.paresbalta.com  
Garnacha  
**Consumo: 8 °C | PVP: 25 €**  
🍷 **Lasaña de atún**

Interesante elaboración con aromas muy sugerentes. Frutos rojos y de hueso, flores secas, piel de cítricos, anisados y repostería fina. Muy amable en boca por el toque floral que permanece y por la sensación refrescante que inunda el paladar. Estructura equilibrada y final levemente amargo y licoroso.

**CONDE DE HARO  
BRUT RESERVA 2019**



**Bodegas Muga**  
D.O.P. Cava  
www.bodegasmuga.com  
Viura, Chardonnay  
**Consumo: 8 °C | PVP: 41,70 €**  
🍷 **Guiso de rape**

Buena integración de matices, desde los de fruta como la manzana asada hasta los que se refieren a su crianza mínima de 18 meses en rima (pan tostado, heno, frutos secos). En boca es de recorrido muy amable por los detalles de confitería y por la buena integración de su burbuja, así como por su finura.

**MASTINELL  
CRISTINA ECO 2016**



**Mastinell**  
D.O.P. Cava  
www.mastinell.com  
Macabeo, Xarel-lo, Chardonnay, Parellada  
**Consumo: 8 °C | PVP: 31,95 €**  
🍷 **Lomo al horno**

Expresión de perfil floral que lo convierte en una elaboración de gran finura y elegancia. Notas de especias y fruta de hueso madura. El punto tostado se aprecia en boca con mucho equilibrio. Su condición de Extra Brut bien resuelta le confiere un final sabroso y prolongado con recuerdos licorosos.

**NÚRIA CLAVEROL BLANC  
DE NOIRS GRAN RESERVA 2015**



**Bodegues Sumarroca**  
D.O.P. Cava  
www.sumarroca.com  
Pinot Noir  
**Consumo: 8 °C | PVP: 32 €**  
🍷 **Rodaballo al horno**

Sorprende lo destacado de los matices de fruta roja que aún conserva. Acompañándolos están los detalles de confitería, flores y un fondo entre especiado y tostado. En boca tiene una gran personalidad. Un eco silvestre evocador acompaña a una estructura deliciosa que sostiene las sensaciones.

## CATA

### ROBERT J. MUR BRUT NATURE GRAN RESERVA 2012



**Robert J. Mur**  
D.O.P. Cava  
www.robertjmur.com  
Macabeo, Xarel·lo, Parellada,  
Chardonnay  
**Consumo: 8 °C | PVP: 32 €**  
📌 Foie

La madurez que se adivina como consecuencia del paso de los años va repleta de matices (miel, tostados, especias, hojas secas). En boca, toda la complejidad de detalles se ve reforzada y amplificada por una excelente sensación de frescura que acompaña a una buena toma de burbuja. Final amplio.

### RARA AVIS ARDEA



**U MES U**  
D.O.P. Cava  
www.umesu.wine  
Pinot  
Noir  
**Consumo: 8 °C | PVP: 15 €**  
📌 Canelones

La amabilidad aromática destaca notablemente. Hay flores, frutos rojos silvestres, algún toque cítrico (pomelo) y todo ello bien ensamblado por apuntes entre cremosos y de confitería. El carácter varietal y rosado se potencia en boca gracias a su extracto y a un recorrido sabroso y de perfil silvestre.

### REYES DE ARAGÓN BRUT NATURE GRAN RESERVA 2017



**Bodegas Langa**  
D.O.P. Cava  
www.bodegas-langa.com  
Chardonnay, Macabeo  
**Consumo: 8 °C | PVP: 20 €**  
📌 Besugo al horno

Intensidad en aromas diversos y bien conjuntados. Destacan los de manzana asada, flores y hojas secas, y un fondo de heno y pan tostado. En boca transcurre con un despliegue sensorial con mayor presencia de matices de repostería e incluso un final licoroso. Burbuja delicada y bien ensamblada.

### DG VITICULTORS BRUT ROSÉ 2013



**D.G. Viticultors**  
D.O.P. Cava  
www.dgviticultors.com  
Pinot Noir  
**Consumo: 8 °C | PVP: 12,50 €**  
📌 Quesos azules

Elaboración muy personal en la que salen a relucir aromas con buena intensidad de miel de brezo, flores, piel de cítricos y hierbas de monte. La parte frutal recuerda al membrillo. En boca, el carácter que aporta el paso del tiempo va respaldado por una buena acidez. Tiene extracto y un final amplio.

### ESTRUCH CUVÈE LES SOLANES BRUT NATURE RESERVA



**Celler Vell Cava**  
D.O.P. Cava  
www.cellervell.com  
Xarel·lo, Chardonnay,  
Pinot Noir  
**Consumo: 8 °C | PVP: 18,50 €**  
📌 Aves rellenas

Etiquetado con la nueva clasificación de subzonas: Comtats de Barcelona. Prima la finura de aromas frente a la potencia y exuberancia. Heno y pan tostado con un fondo floral que da el toque más silvestre. En boca hay un juego entre la estructura, la acidez y la sensación licorosa al final con una pincelada de frutos rojos.

### GIRÓ RIBOT AVANT BRUT RESERVA 2016



**Giró Ribot**  
D.O.P. Cava  
www.giroribot.es  
45% Xarel·lo, 45% Chardonnay,  
10% Macabeo  
**Consumo: 8 °C | PVP: 22,51 €**  
📌 Solomillo asado

La primera fermentación se produce en barrica, lo cual confiere al conjunto un plus de matices que recuerdan a las especias, a los frutos secos y a un toque tostado tan interesante como moderado. En boca aparecen notas de fruta de hueso madura y escarchada. Estructurado y persistente.

### GRAN MONTESQUIUS BRUT RESERVA 2018



**Montesquius**  
D.O.P. Cava  
www.montesquius.com  
64% Macabeo,  
36% Xarel·lo  
**Consumo: 8 °C | PVP: 11,75 €**  
📌 Almejas de Carril

Con buena expresión aromática ofrece notas de repostería, bolas de anís y un fondo de finas hierbas que le dan el carácter profundo y con una cierta sensación licorosa. En boca se muestra con cuerpo y una burbuja delicada que se distribuye con equilibrio por el paladar. Final con detalles cítricos.

### PAGO DE THARSYS MILLÉSIME BARRICA BRUT NATURE RESERVA 2019



**Pago de Tharsys**  
D.O.P. Cava  
www.pagodetharsys.com  
Chardonnay  
**Consumo: 8 °C | PVP: 20 €**  
📌 Roast beef

La cremosidad tanto en nariz como en boca marca su perfil. Notas de especias dulces, flores blancas y tostados bien integrados en el conjunto que se trasladan al paladar con una presencia mayor en recuerdos de vainilla y crema. En el posgusto queda un leve amargor y toques de piel de cítricos.

### PALOMA MÍNGUEZ BRUT



**Bodega Manzaneque**  
D.O.P. Cava  
www.eavinos.com  
Macabeo, Chardonnay  
**Consumo: 8 °C | PVP: 9,95 €**  
📌 Tortilla de camarones

En nariz destaca por la buena intensidad aromática que ofrece en sus detalles de bizcocho, flor de infusión y manzana asada. En su perfil de Brut hay que señalar el equilibrio la sensación frutal bien dispuesta y el toque ahumado. La burbuja es cremosa y al final vuelven los detalles de repostería.

Mytik  
DIAM

El guardián de los aromas



CONTROLAR  
EL OXÍGENO  
Y EL TIEMPO

Con cada solución Mytik Diam, seleccione el nivel ideal de desorción del tapón y la duración óptima de envejecimiento en botella según el perfil y la historia de su vino. La gama de tapones de corcho Mytik Diam es única y hace del taponado el último acto enológico. Le permite responder con precisión a las expectativas cada vez más exigentes de sus clientes.

Mytik Diam, el poder de elegir

www.diam-cork.com

## CATA

### PARTICULAR BRUT NATURE BLANC DE NOIRS



**Bodegas San Valero**  
D.O.P. Cava  
www.sanvalero.com  
Garnacha  
**Consumo: 8 °C | PVP: 11,80 €**  
🍷 Pollo asado

Elaboración poco usual por ser un Blanc de Noirs con Garnacha. La parte frutal va en una línea de frutos silvestres (fresas, grosellas) envuelta en un fondo entre anisado y de confitería. En boca transcurre con estructura, una acidez agradecida y un final conjunto entre floral y herbáceo.

### TUTUM BA



**Terra de Falanis**  
D.O.P. Cava  
www.terrafalanis.com  
Xarel·lo, Parellada, Macabeo  
**Consumo: 8 °C | PVP: 11,50 €**  
🍷 Sushi

El punto divertido no solo lo tiene en el juego de su nombre y en la etiqueta, también en la elaboración. Notas de fruta, flores e hinojo, pero también los resultantes de su segunda fermentación en botella, así como de la crianza en rima (22 meses). Fresco, amable y con un final de heno interesante.

### PUERTA PALMA BRUT NATURE RESERVA



**Bodegas Marcelino Díaz**  
D.O.P. Cava  
www.madiaz.com  
Macabeo, Parellada  
**Consumo: 8 °C | PVP: 11,50 €**  
🍷 Empanada de vieiras

La limpieza aromática queda definida por detalles de mantequilla, brioche, manzana asada y algún apunte de frutos secos. En boca se comporta con una acidez agradecida y una burbuja cremosa que participa en la frescura del recorrido. Final con detalles de flores silvestres y levemente amargo.

### ELYSSIA GRAN CUVÉE BRUT



**Freixenet**  
D.O.P. Cava  
www.freixenet.es  
Chardonnay, Macabeo, Parellada, Pinot Noir  
**Consumo: 8 °C | PVP: 9,99 €**  
🍷 Anchoas

Dentro de su juventud en los meses de crianza, encontramos una opción sencilla y bien resuelta con las notas frutales y especiadas con mayor presencia y las de repostería y confitería en un registro menos protagonista. El carácter de brut lo convierte en una opción más amable a la vez que refrescante.

### HOYA DE CADENAS BRUT



**Vicente Gandía**  
D.O.P. Cava  
www.vicentegandia.com  
Chardonnay, Macabeo  
**Consumo: 8 °C | PVP: 5,99 €**  
🍷 Aperitivos

Sencillo con un carácter frutal y floral en el que despuntan los detalles de albaricoque, melocotón, hinojo y flor blanca. En boca, la burbuja es abundante y la acidez hace de él un trago refrescante y gustoso gracias a los detalles primarios. Al final queda un recuerdo de confitería. Leve amargor en el posgusto.

### MANUEL RAVENTÓS 2015



**Raventós i Blanc**  
Conca del Riu Anoia  
www.raventos.com  
Xarel·lo, Macabeo  
**Consumo: 8 °C | PVP: 77,89 €**  
🍷 Tartar de atún

Una de las añadas más complejas y afinadas que se recuerdan. La paleta de matices no solo es de lo más diversa, sino que todo está perfectamente equilibrado. Notas de flores blancas, heno seco, repostería fina y algún toque especiado. Fresco, complejo en boca y magnífica salinidad hacia el final.

### RECAREDO RESERVA PARTICULAR 2013



**Recaredo**  
Corpinnat  
www.recaredo.com  
56% Macabeu,  
44% Xarel·lo  
**Consumo: 8 °C | PVP: 79 €**  
🍷 Corvina al horno

Por primera vez esta casa histórica adapta sus precios a los rendimientos de la viña, menores en épocas de sequía. Tan solo 2.899 botellas. Tiene un nervio sorprendente, pero a la vez la larga crianza lo dota de nobleza. Salino, elegante, con vida y una expresión más elegante que opulenta. Sensacional.

### GRAN TORELLÓ GRANDES AÑADAS BRUT NATURE 2010



**Torelló**  
Corpinnat  
www.torello.com  
35% Macabeo, 34% Xarel·lo,  
31% Parellada  
**Consumo: 8 °C | PVP: 55 €**  
🍷 Ostras

Son 120 meses de crianza con un movimiento anual de la botella. La riqueza aromática, la complejidad y el extraordinario ensamblaje de los matices lo hacen grande. Flor de infusión, anisados, brioche y balsámicos. Boca envolvente, fresca, sávida y con un final de magníficos y delicados tostados.

### LLOPART ORIGINAL 1887 VIÑAS SINGULARES LES FLANDES 2011



**Llopart**  
Corpinnat  
www.llopart.com  
50% Montónega,  
25% Xarel·lo, 25% Macabeu  
**Consumo: 8 °C | PVP: 65,50 €**  
🍷 Gallo de San Pedro

Finísimo, de personalidad arrebatadora, complejidad excelente y energía providencial. Fruta madura, detalles de hojarasca, pan tostado, camomila y algún apunte de monte. Paladar fresco, salino, recorrido bien dotado de estructura y un final persistente con sensaciones de gran espumoso de larga crianza.

HEREDEROS DEL  
MARQUÉS DE RISCAL

# NATURALEZA RISCAL

Marqués de Riscal Verdejo, ahora **100%organic**



## CATA

### III LUSTROS BRUT NATURE 2014



#### Gramona

Corpinnat  
www.gramona.com  
70% Xarel·lo,  
30% Macabeu

Consumo: 8 °C | PVP: 32 €

🍷 Jamón ibérico de bellota

Con 87 meses de crianza, los aromas son ante todo evocadores. Con una delicadeza extraordinaria aparecen notas de hinojo, balsámicos y musgo. Tras tanta genialidad, los sutiles toques tostados y de repostería redondean un conjunto soberbio. Entrada seca, fresco, complejo, equilibrado, magnífico.

### SABATÉ I COCA RESERVA FAMILIAR 2012



Castelloig -  
Finca Sabaté i Coca  
Corpinnat  
www.castelloig.com  
Xarel·lo

Consumo: 8 °C | PVP: 36,10 €

🍷 Arroz con niscalos

Un acertado ejemplo de cómo las largas crianzas en nuestros espumosos no solo son posibles, sino que elevan la complejidad y la experiencia sensorial a unos niveles de excelencia excepcional. Piel de cítricos, hojarasca, especias, finas hierbas, heno seco, con extracto y finísima burbuja. Persistente.

### MAS CANDÍ INDOMABLE 2016



#### Celler Mas Candí

Corpinnat  
www.mascandi.com  
50% Xarel·lo, 50% Sumoll

Consumo: 8 °C | PVP: 19,70 €

🍷 Pollo al curry

Expresivo en aromas por su diversidad y la intensidad con la que se muestran; pan tostado, camomila, heno seco y un fondo anisado. En boca tiene una estructura maravillosa que imprime carácter. Serio, de burbuja bien integrada y un final amplio con mayor presencia frutal (manzana asada).

### TAÏKA 2016



#### Castell d'Encus

D.O.P. Costers del Segre  
www.castelldencus.com  
Semillon, Sauvignon Blanc

Consumo: 8 °C | PVP: 44 €

🍷 Gamba roja

Perfil extraordinariamente diferente con una crianza en botella de 60 meses cuyos matices no acaparan el protagonismo y dejan que la fruta aún permanezca. Notas de fruta de hueso, flores, balsámicos y finos tostados. Boca de excelente factura. Vivo, fresco, vibrante, con una evolución pausada y precisa.

### CANTARES BRUT NATURE



#### Vinícola de Castilla

D.O.P. La Mancha  
www.vinicoladecastilla.com  
Macabeo

Consumo: 8 °C | PVP: 7,50 €

🍷 Queso manchego

Aromas ahumados bien conjuntados con los de pan tostado y almendras. El toque de manzana asada aparece en segundo plano y es en boca donde cobra protagonismo. Burbuja nerviosa que participa en la sensación de frescura que envuelve todo el paladar. Al final queda un leve amargor.

### EL CORRAL CREMAT 2011



#### Albet i Noya

D.O.P. Clàssic Penedès  
www.albetinoya.cat  
Xarel·lo

Consumo: 8 °C | PVP: 59 €

🍷 Secreto ibérico

Deliciosa expresión del Xarel·lo sometido a una crianza de más de 10 años. Notas de membrillo, flores, confitería, tostados, crema y una pincelada balsámica. Elegante, complejo, equilibrado, expresivo, fresco, con el carácter brut muy bien interpretado sobre el que se apoyan infinidad de matices.

### ARGILA ROSÉ 2017



#### Mas Bertran

D.O.P. Clàssic Penedès  
www.masbertran.com  
Sumoll

Consumo: 8 °C | PVP: 22,75 €

🍷 Salmón ahumado

Magnífico ejemplo el de este monovarietal rosado de las cualidades de la Sumoll para elaborar espumosos. Su gran acidez y su expresividad dan vinos tan singulares como este. Notas de flores, especias, tierra mojada y bolas de anís. Con nervio en boca, con cuerpo, cremoso y posgusto amplio.

### COLET ASSEMBLAGE 2016



#### Colet

D.O.P. Clàssic Penedès  
www.colet.cat  
Chardonnay,  
Pinot Noir

Consumo: 8 °C | PVP: 30 €

🍷 Boletus guisados

Espumoso rosado muy interesante por la magnífica paleta de matices que ofrece en nariz. Notas de flores, balsámicos, fruta roja, piel de naranja, especias y finos ahumados. Un extra brut muy bien ejecutado por el buen balance que existe con la acidez. Corpulento en el recorrido y persistente al final.

### LOXAREL RESERVA FAMILIAR 2018



#### Loxarel

D.O.P. Clàssic Penedès  
www.loxarel.com  
Xarel·lo, Macabeo,  
Chardonnay

Consumo: 8 °C | PVP: 26 €

🍷 Ceviches

Interesante por el perfil complejo y maduro que manifiesta gracias a la diversidad de matices. Notas de compota de manzana, panal, jara, hojas secas y mantequilla. En boca, sobre su buena acidez desfilan con gran porte y estructura notas de pan tostado y heno seco. Largo con un punto amargo al final.

Creado por la Naturaleza,  
Perfeccionado por la Tecnología.



# vinc

La línea de tapones técnicos con garantía individual de TCA\*



www.corksupply.com

\*Para mayor información, consulte nuestra página web o la Ficha Técnica del Producto.

## CATA

### MAS COMTAL JOAN MILÀ BRUT NATURE RESERVA 2016

#### Mas Comtal

D.O.P. Clàssic Penedès  
www.mascomtal.com  
Xarel·lo, Chardonnay

Consumo: 8 °C | PVP: 17 €

🍷 Marmitako



Comienza con buena intensidad de matices y un eje aromático de gran expresión. Notas de hierbas de monte, piel de cítricos, heno, pan tostado y una pincelada de mantequilla que le aporta personalidad. En boca tiene mucha energía. Buena acidez, recorrido serio y complejo con final consistente.

### MARTÍN CÓDAX EDICIÓN LIMITADA BRUT

#### Bodegas Martín Códax

D.O.P. Rías Baixas  
www.martincodax.com  
Albariño

Consumo: 8 °C | PVP: 22 €

🍷 Erizos de mar



Muy buen resultado en el que la crianza en botella con sus lías aporta un perfil aromático interesante. Notas de manzana madura, carne de membrillo, sutiles ahumados y balsámicos. En boca una burbuja bien acomodada y pausada replica esa complejidad. Final ligeramente licoroso en su carácter de brut.

### MAR DE FRADES ALBARIÑO ATLÁNTICO BRUT NATURE

#### Mar de Frades

D.O.P. Rías Baixas  
www.mardefrades.com  
Albariño

Consumo: 8 °C | PVP: 17,35 €

🍷 Percebes



Bonita ejecución en la que se establece un diálogo respetuoso entre la variedad y la forma de elaboración. Hay frescura aromática, pero también complejidad de su crianza en botella. En boca aparecen detalles de miel y flores respaldados por una generosa acidez que prolonga el recorrido.

### SENSUM LAXAS

#### Bodegas As Laxas

D.O.P. Rías Baixas  
www.aslaxas.com  
Albariño

Consumo: 8 °C | PVP: 13,95 €

🍷 Navajas



Es interesante descubrir esta variedad tan conocida en sus blancos en versión espumosa. A las notas de hojarasca, musgo y fruta de hueso se suman detalles ahumados que aportan complejidad. Boca gustosa por la sensación frutal y por la frescura gracias a la buena acidez y la burbuja crepitante.

### CONDE VALDEMAR FINCA ALTO CANTABRIA GRAN AÑADA 2017

#### Bodegas Valdemar

D.O. Ca Rioja  
www.momentosvaldemar.com  
Viura

Consumo: 8 °C | PVP: 65 €

🍷 Quisquillas



Es el primer espumoso con la distinción de Viñedo Singular. Lo que más atrae es su limpieza y nitidez aromática en forma de aromas silvestres muy elegantes de flores, finas hierbas y heno fresco. Boca de espléndida frescura, burbuja persistente y finísima. Final salino.

### VIVANCO CUVÉE INÉDITA ROSÉ RESERVA EXTRA BRUT 2018

#### Bodegas Vivanco

D.O. Ca Rioja  
vivancoculturadelvino.es  
Garnacha, Mazuelo

Consumo: 8 °C | PVP: 21 €

🍷 Quesos semicurados



Es el primer espumoso rosado de Rioja. Aromas de extraordinaria complejidad en el singular contexto varietal en el que se elabora. Las flores secas, los detalles de fresas silvestres y el contorno mineral y de bizcocho dan paso a un paladar con cuerpo, con buena acidez y grata sensación golosa.

### PALACIO DE BORNOS BRUT NATURE

#### Palacio de Bornos

D.O.P. Rueda  
www.palaciodebornos.com  
Verdejo

Consumo: 8 °C | PVP: 10 €

🍷 Dorada al horno



Con una crianza mínima en botella de 12 meses, conserva los aromas de la variedad. Perfil herbáceo con recuerdos de ortiga e hinojo, después alguna nota más frutal. Al fondo, detalles de mantequilla. La burbuja crujiente llena el paladar y deja una sensación golosa para acabar con un toque amargo.

### EMINA ESPUMOSO BRUT NATURE

#### Bodega Emina Rueda

D.O.P. Rueda  
www.emina.es  
Verdejo

Consumo: 8 °C | PVP: 9,37 €

🍷 Ragout de ternera



Ante todo, muestra la cara varietal en forma de notas anisadas, herbáceas y de fruta jugosa. La nota de repostería se aprecia con mayor protagonismo en boca. De burbuja abundante y un final amplio en el que se conjugan el amargor propio de la uva y una sensación licorosa que lo compensa.

### EDONÉ GRAN CUVÉE 2016

#### Bodegas Balmoral

V.T. Castilla  
www.vinedosbalmoral.com  
90% Chardonnay,  
10% Pinot Noir

Consumo: 8 °C | PVP: 17 €

🍷 Tabla de quesos



Notas de fruta de hueso, anisados, repostería y pan tostado con buena intensidad. En boca, los detalles de la segunda fermentación en botella se ven reforzados por el carácter de extra brut, que aporta un paso licoroso y con mayor presencia de los detalles de confitería. Ligeramente amargo en su final.

# LUNES 7 de noviembre 2022

Hotel Iberostar las Letras  
Gran Vía 11  
De 12 a 15 h y de 17 a 21 h

# SALÓN DE VINOS DO UTIEL- REQUENA

## #BobalMadrid

utielrequena.org

Consigue tu invitación aquí  
o en [www.mivino.es/tienda](http://www.mivino.es/tienda)



Unión Europea  
Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural  
Europa invierte en las zonas rurales

## CATA

### IZAR-LEKU 2017



**Izar-Leku**  
Sin indicación geográfica  
www.izar-leku.com  
90% Hondarrabi Zuri,  
10% Hondarrabi Beltza  
**Consumo: 8 °C | PVP: 21,60 €**  
🍷 Merluza al horno

A partir de txakoli como vino base, despliega una serie de matices que evocan paisaje vasco. Notas herbáceas, cítricas, de ortiga y algún balsámico. La frescura que manifiesta en nariz se traslada al paladar con un magnífica sensación de volumen y un fino posgusto salino. Burbuja precisa y finísima.

### CLÍMAX BRUT NATURE 2018



**Can Ràfols dels Caus**  
Sin indicación geográfica  
www.canrafolsdelscaus.com  
Xarel·lo, Macabeu,  
Chenin Blanc  
**Consumo: 8 °C | PVP: 24 €**  
🍷 Sargo al horno

Entre todos los aromas de gran limpieza que muestra (finas hierbas, piel de naranja, fruta de hueso, especias, toques ahumados), hay un eco calcáreo que le proporciona identidad. En boca aparece la complejidad de la segunda fermentación en botella. Fresco, sabroso, largo y salino.

### L'ANCESTRAL ROSÉ 2021



**MontRubi**  
Sin indicación geográfica  
www.montrubi.com  
Sumoll  
**Consumo: 8 °C | PVP: 17,95 €**  
🍷 Embutido ibérico

Rosado elaborado mediante el método ancestral. Limpio, con notas de fruta roja y de hueso a las que se les suman apuntes de miel y especias que le aportan un carácter balsámico. En boca es de entrada seca, con una gran acidez y una sensación salina notable que alarga el posgusto. Final floral.

### CAMPESTRAL WHITE ANCESTRAL 2020



**Bodegas Campestral**  
Sin indicación geográfica  
www.campestral.es  
Palomino  
**Consumo: 8 °C | PVP: 27,50 €**  
🍷 Pescado frito

Este ancestral de tierras gaditanas usa la sobriedad varietal para convertirla en virtud en su forma delicada de mostrar matices florales, de manzana y finas hierbas. Sorprende la delicadeza de la burbuja, pero sobre todo su buena sensación de frescura no solo definida por la acidez, sino por las sensaciones.

### MAS COMTAL GRAN ANGULAR ANCESTRAL 2021



**Mas Comtal**  
Sin indicación geográfica  
www.mascomtal.com  
Incrocio Manzoni  
**Consumo: 8 °C | PVP: 14,50 €**  
🍷 Embutidos

Su singularidad no solo es el método ancestral con el que se elabora, sino la variedad, una rareza que no se prodiga mucho en nuestro viñedo. Expresión floral y de fruta de hueso limpia y con mucha energía. En boca es vivo, con muchos matices primarios y un perfil silvestre divertido y muy interesante.

### ANCESTRAL MONTONEGA 2021



**Can Sumoi**  
Sin indicación geográfica  
www.cansumoi.com  
Montonega  
**Consumo: 8 °C | PVP: 13,16 €**  
🍷 Coca de verduras

Ancestral y elaborado a partir de una variedad minoritaria, pero que expresa la pureza mediterránea en forma de espumoso. Floral, con muchos matices de fruta de hueso y alguna nota de hierba de monte. La frescura y la limpieza en boca son los principales argumentos. Salino en su posgusto.

### LUMÉ BRUT 2020



**Contreras Ruiz**  
Sin indicación geográfica  
www.contrerasruiz.com  
Zalema  
**Consumo: 8 °C | PVP: 11,90 €**  
🍷 Salmonetes al horno

Toda una rareza del sur de España elaborada con la uva principal de Huelva, la Zalema. La crianza en botella es de 18 meses. Notas de corte silvestre (esparto, hierba fresca, flores, musgo). Paladar fresco, jugoso, con un punto de miga de pan interesante y un final generoso con toques de camomila.

### GODELIA EXTRA BRUT GRAN RESERVA



**Bodegas Godelia**  
Sin indicación geográfica  
www.godelia.es  
Godello  
**Consumo: 8 °C | PVP: 14,40 €**  
🍷 Carnes blancas

Interesante forma de descubrir el comportamiento de otras uvas elaboradas mediante el método tradicional. Los 22 meses en rima aportan complejidad a un eje frutal y silvestre marcado por la variedad. Los detalles cítricos y herbáceos junto con algún anisado van de la mano de un toque amargo al final.

### FURTIVA LÁGRIMA 2020



**Bodegas Gutiérrez de la Vega**  
Sin indicación geográfica  
bodegsgutierrezdelavega.es  
Moscatel  
**Consumo: 6 °C | PVP: 25 €**  
🍷 Tejas de almendras

Espumoso dulce en el que no se añade licor de tiraje ni de expedición. Intenso en aromas que sugieren una sensación dulce que se hace realidad en boca soportada por una acidez equilibrada. Notas de piel de cítricos, fruta de hueso, azahar y un leve toque punzante. De burbuja fina y largo posgusto.



**LA MANCHA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

[www.lamanchawines.com](http://www.lamanchawines.com)

@vinsdelamancha  
 @vinodelamancha  
 @vinodelamancha  
 www.youtube.com/vinodelamancha  
 es.pinterest.com/vinodelamancha/

**El del Origen VINO**

Unión Europea  
 Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural  
 Europa invierte en las zonas rurales  
 Castilla-La Mancha  
 MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN