

ASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

2023  
ABRIL  
2024

# MIVININ



**BODEGA  
EJEMPLAR**  
*Bodegas Franco-Españolas*

**CATA**  
*La zonificación  
del Cava*

**VIAJE**  
*Científicos  
del viñedo*

**PRÁCTICA  
DE CATA**  
*Finca La Pared Graciano '19*



# La zonificación del Cava: la clave del valor del territorio

*Si acotar y diferenciar el territorio vitícola basándose en sus particularidades varietales, geográficas, climáticas, geológicas y humanas es importante en cualquier planteamiento que busque la excelencia, en la D.O.P. Cava es aún más necesario cuando históricamente se ha puesto el foco en el método y no en el origen.*

**E**xplicar un vino por su proceso de producción sin entender que debe existir una conexión necesaria con el origen de la viña es un error que no siempre se ha sabido salvar. Qué duda cabe que el Método Tradicional a través del cual se produce una segunda fermentación en botella, como es el caso del Cava, marca carácter. Pero en una denominación tan particular como esta –que no solo es que sea supraautonómica como también lo son Rioja y Jumilla, sino que está repartida por buena parte de nuestra geografía–, no podemos desatender el aspecto del origen porque es algo que definirá tanto o más el estilo como el propio modo de elaboración.

En 2017 se puso la primera piedra para construir valor en el cava en torno al territorio con la aparición del Cava de Paraje Calificado. Con esta mención se quería expresar al máximo la esencia de un lugar: un viñedo distinguido del resto por las características únicas de su paisaje. El Cava de Paraje Calificado pretende encarnar la excelencia y singularidad, siendo un claro exponente de calidad, entendiendo este amplio concepto desde la viña. Una buena idea, con margen de mejora en su desarrollo, pero sin duda un paso importante hacia lo que se debe interiorizar como defensa de la pureza del territorio.

En 2020, la idea de segmentación se trasladó a los diferentes núcleos territoriales en los que opera la protección de la D.O.P. Cava con el fin de que el consumidor pudiera saber la procedencia del vino base y el cava resultante. Las cuatro zonas definidas son: Comtats de Barcelona, Valle del Ebro, Viñedos de Almendralejo y Requena. El hecho de que en la botella aparezca el marchamo o contraetiqueta identificativa haciendo referencia a alguna de estas zonas indica que la uva a partir de la cual se ha elaborado el vino base y el cava procede de viñas que se encuentran ubicadas

en los municipios de cada zona, así como la propia bodega.

En el caso de las zonas Comtats de Barcelona y Valle del Ebro han sido sometidas a una zonificación superior en subzonas. Mientras que la primera cuenta con cinco (Valls d'Anoia Foix, Serra de Mar, Conca del Gaià, Serra de Prades y Pla de Ponent), todas ellas caracterizadas en función de las cualidades de su entorno, Valle del Ebro ha sido dividida en dos subzonas (Alto Ebro y Valle del Cierzo). Igual que ocurre con la definición de zona, la categoría de subzona se podrá incluir en la contraetiqueta siempre y cuando la uva empleada proceda de viñedos ubicados en los municipios que comprendan la subzona.

Esto no quiere decir que no se pueda realizar compraventa de vino base entre zonas, pero ese cava perderá la posibilidad de indicar en su contraetiqueta la categoría de zona, diferenciándose de los que sí cumplan con los requisitos. De lo que se trata es de elevar los niveles de calidad del producto final desde la identidad territorial.

La última reflexión pertinente sobre esta cuestión tiene que ver directamente con el consumidor: ¿A todo el mundo le importan realmente estos matices relacionados con el origen? Probablemente no, y no nos debe obsesionar el hecho de que el conocimiento que encierra una botella de vino deba ser asimilado e interiorizado por el consumidor. Considero que es bueno trabajar en una línea similar acotando el origen para elaborar cada vez mejores vinos, con mayor transparencia e identidad y elevar su valor, pero sin sentir la obligación de que todo el mundo conozca el camino recorrido. El consumidor es sabio y decide hasta dónde quiere indagar sobre un producto o si simplemente prefiere disfrutarlo sin más. Pasemos a disfrutar, pues, de estos 39 cavas caracterizados por su origen.



COMTATS DE BARCELONA



ALTA ALELLA MIRGIN OPUS PARAJE CALIFICADO VALLCIRERA 2019



**Alta Alella**  
D.O.P. Cava  
www.altaalella.wine  
60% Chardonnay,  
40% Pansa Blanca  
**Consumo: 8 °C | PVP: 38 €**  
**Paraje Calificado**

Gran ejemplo de cava de paraje calificado como cúspide de la zonificación de cava en el que se identifica la subzona Serra de Mar. Fino, delicado, con un gran carácter mediterráneo. Envolverte, fresco, sabroso, con cuerpo, excelente en su expresión que persiste. Complejo.

JUVÉ & CAMPS MILESIMÉ XAREL-LO 2017



**Juvé & Camps**  
D.O.P. Cava  
www.juveycamps.com  
Xarel-lo  
**Consumo: 8 °C | PVP: 29,50 €**  
**Comtats de Barcelona**

Es un excelente cava de paisaje. En este caso, el de L'Olivera. Elegante, fino, con una magnífica expresión mediterránea, aromas de flor blanca y recuerdos anisados que se integran en un contexto de frescura. En el paladar mantiene la energía, pero a la vez aparece la delicadeza de la larga guarda.

CODORNÍU ARS COLLECTA JOSEP RAVENTÓS 2015



**Codorníu**  
D.O.P. Cava  
www.15bodegas.com  
Pinot Noir, Chardonnay,  
Macabeu, Xarel-lo, Parellada  
**Consumo: 8 °C | PVP: 34,95 €**  
**Guarda Superior**

La añada 2021 ya llevará la mención Comtats de Barcelona. Excelente complejidad del conjunto varietal. Delicado, elegante y con una enorme cantidad de matices (hojas secas, ahumados, salazón, especias, balsámicos). Recorrido fresco, de burbuja finísima, con una sensación de viveza extraordinaria.

ICÓNIC 2017



**Celler Kripta**  
D.O.P. Cava  
www.cellerkripta.com  
Macabeu, Xarel-lo, Parellada  
**Consumo: 8 °C | PVP: 19,90 €**  
**Comtats de Barcelona**

Procedente de la subzona de Valls d'Anoia-Foix, es un claro exponente del cava mediterráneo de guarda superior. Expresivo, con multitud de registros aromáticos (membrillo, especias, finas hierbas, flores secas, piel de cítricos). Elegante en boca, complejo, fino, con mucha personalidad.

MARIA ECOLÓGICO BRUT NATURE GRAN RESERVA 2016



**Maria Rigol Ordi**  
D.O.P. Cava  
www.mariarigolordi.com  
Xarel-lo  
**Consumo: 8 °C | PVP: 21,70 €**  
**Comtats de Barcelona**

Monovarietal de Xarel-lo con mucho carácter. Expresivo, con aromas especiados y ahumados, entre los que se aprecian notas de hojas secas y finas hierbas. La parte de repostería se aprecia más en boca, donde el tiempo de crianza en botella le concede una bonita complejidad. Elegante y refinado.

ARIADNA 2017



**Oriol Rossell**  
D.O.P. Cava  
www.oriolrossell.com  
Xarel-lo, Pinot Noir  
**Consumo: 8 °C | PVP: 25 €**  
**Comtats de Barcelona**

Cada variedad procede de un pequeño viñedo. Mantiene una carga frutal excelente. Notas de membrillo, fruta de hueso y alguna baya silvestre. Apuntes de hojarasca. Profundo y expresivo. Es en boca donde se despliega una gran complejidad acompañada de una frescura elogiable. Sabroso, largo.

CARPE BRUT NATURE GRAN RESERVA 2018



**Mastinell**  
D.O.P. Cava  
www.mastinell.com  
Macabeo, Xarel-lo, Parellada,  
Chardonnay  
**Consumo: 8 °C | PVP: 24,90 €**  
**Guarda Superior**

De viñas situadas en Comtats de Barcelona. Perfil aromático mediterráneo muy bien descrito por finas hierbas, especias, balsámicos y alguna nota de mantequilla. En boca, la larga crianza en botella expresa muy bien los matices de brioche con notas ahumadas. Textura bien armada por una estructura noble.

ELIAS I TERNS 2006



**Celler Parató**  
D.O.P. Cava  
www.parato.es  
Macabeo, Xarel-lo, Parellada,  
Chardonnay  
**Consumo: 10 °C | PVP: 40,20 €**  
**Comtats de Barcelona**

Su larga crianza le concede matices de elevada complejidad. Flores secas, especias, ahumados, hongos. En boca se expresa con finura, manteniendo la frescura en el recorrido y la personalidad de referencia con evolución. Al final quedan los detalles de tierra mojada y trufa.

GIRÓ RIBOT MARE BRUT NATURE GRAN RESERVA 2018



**Giró Ribot**  
D.O.P. Cava  
www.giroribot.es  
60% Xarel-lo, 30% Macabeo,  
10% Parellada  
**Consumo: 8 °C | PVP: 20 €**  
**Comtats de Barcelona**

La frescura en aromas ya nos dice mucho de su personalidad. Intenso y diverso en matices de hierbas de monte bajo, fruta de hueso madura, anisados y una parte de carne de membrillo y bollería. De burbuja fina y recuerdos de su crianza en botella. Sabroso y con un punto especiado al final.

CLOS GELIDA 4 HERETATS 2018



**Vins el Cep**  
D.O.P. Cava  
www.vinselcep.com  
Xarel-lo, Macabeo,  
Pinot Noir  
**Consumo: 8 °C | PVP: 14,50 €**  
**Comtats de Barcelona**

La maravillosa sensación de frescura identifica a este cava de la subzona de Valls d'Anoia-Foix. Notas de heno, camonila, cítricos y una parte herbácea muy interesante. Boca espléndida, viva, pero fina y compleja. El posgusto deja un punto amargo excelente que lo hace persistente.

CUVÉE GRAN RESERVA ANTONIO MASCARÓ 2015



**Mascaró**  
D.O.P. Cava  
www.mascaró.es  
Parellada, Macabeo,  
Chardonnay  
**Consumo: 8 °C | PVP: 23 €**  
**Comtats de Barcelona**

Entre los aromas de repostería se cuelean delicados detalles de trufa que le concede complejidad. El tiempo deja además detalles de camonila. Boca elegante, sabrosa, expresiva y con una frescura bien balanceada. Tras el paso queda una sensación ahumada que va en consonancia con el perfil del cava.

GUILERA BRUT NATURE GRAN RESERVA 2018



**Cava Guilera**  
D.O.P. Cava  
www.cavaguilera.com  
Macabeu, Xarel-lo,  
Parellada  
**Consumo: 8 °C | PVP: 16,10 €**  
**Comtats de Barcelona**

Lo bonito de este cava es cómo se logran integrar todos los aromas manteniendo la personalidad mediterránea, en la que el toque de carne de membrillo y brioche despunta con delicadeza. Boca elegante, sabrosa, con una parte de frutos secos y hojarasca que aporta complejidad.

MASET VINTAGE MÁGNUM 2018



**Maset**  
D.O.P. Cava  
www.maset.com  
Xarel-lo, Macabeo,  
Parellada  
**Consumo: 8 °C | PVP: 32,75 €**  
**Guarda Superior**

Viñas ubicadas en Comtats de Barcelona. En formato magnum, se expresa con marcada personalidad mediterránea por sus aromas de fruta madura, piel de cítricos, hierbas de monte y confitería. En boca mantiene el punto frutal y anisado con gran acidez y cierto extracto. Sutil toque amargo tras el paso.

PERE VENTURA VINTAGE 2016



**Pere Ventura**  
D.O.P. Cava  
www.pereventuragroup.com  
60% Xarel-lo,  
40% Chardonnay  
**Consumo: 8 °C | PVP: 36 €**  
**Comtats de Barcelona**

Nariz expresiva con una amplia gama de matices (entre ellos, especias, manzana asada, brioche, hojas secas y sutiles tostados). En boca se confirma el carácter mediterráneo del cava con un recuerdo de finas hierbas y un desarrollo al que la crianza ha concedido finura y complejidad. Largo, sabroso.

PRIVAT ATELIER GRAN RESERVA 2018



**Cava Privat**  
D.O.P. Cava  
www.cavaprivat.com  
Xarel-lo  
**Consumo: 8 °C | PVP: 22 €**  
**Comtats de Barcelona**

Delicado, elegante con detalles maduros de fruta, especias, anisados, de repostería y mantequilla. Nobleza notable en boca por la finura de su burbuja y ese carácter más barroco que habla de la complejidad que es capaz de mostrar en un paso que siempre tiene en cuenta la sensación de frescura.

## CATA

### TERRIT BRUT NATURE RESERVA



**U MES U**  
D.O.P. Cava  
www.umesu.wine  
Xarel-lo

**Consumo: 8 °C | PVP: 16,95 €**  
**Comtats de Barcelona**

La personalidad que imprime la fermentación en barrica es interesante porque aporta notas cremosas perfectamente integradas en un conjunto con aromas de manzana, bolas de anís, especias dulces y crema catalana. Boca equilibrada, de burbuja delicada y un recorrido vivo y complejo.

### VILARNAU GRAN RESERVA 2016



**Cavas Vilarnau**  
D.O.P. Cava  
www.vilarnau.es  
40% Macabeo, 30% Parellada,  
25% Chardonnay, 5% Pinot Noir  
**Consumo: 8 °C | PVP: 19,35 €**  
**Comtats de Barcelona**

Perfil fino, complejo y con una amplia gama de detalles. Notas de hojas secas, musgo, toques de miel de brezo y un punto de trufa interesante. En boca encontramos fruta madura, flores y un recorrido bien armado en cuanto a consistencia y equilibrada acidez. Prolongado tras el paso.

### ESTRUCH CUVÉE LES SOLANES BRUT NATURE RESERVA 2019



**Celler Vell**  
D.O.P. Cava  
www.cellervell.com  
Xarel-lo, Chardonnay,  
Pinot Noir  
**Consumo: 8 °C | PVP: 18,50 €**  
**Comtats de Barcelona**

La Xarel-lo y la Chardonnay fermentan en barrica de roble. Este matiz de elaboración favorece los aromas cremosos y especiados del conjunto. Toques de mantequilla y pan tostado. Fino en boca, con buena acidez y desarrollo elegante y con una buena dosis de complejidad. Sápido en el recorrido.

### RESERVA DE L'AVI



**Canals & Munné**  
D.O.P. Cava  
www.canalsimunne.com  
50% Chardonnay, 20% Xarel-lo,  
15% Parellada, 15% Macabeu  
**Consumo: 8 °C | PVP: 25,40 €**  
**Guarda Superior**

Procedente de viñas de Comtats de Barcelona. Interesante por la frescura con la que expresa sus matices: detalles de flores, fruta jugosa (níspero) y finas hierbas con los de confitería perfectamente conjuntados. Buena acidez en boca y una burbuja delicada. Al final apreciamos un punto licoroso.

### DURAN ORIGEN GRAN RESERVA 2020



**Ramon Canals**  
D.O.P. Cava  
www.ramoncanals.com  
Xarel-lo, Macabeo,  
Parellada, Chardonnay  
**Consumo: 8 °C | PVP: 15 €**  
**Comtats de Barcelona**

La integración aromática en términos de complejidad es muy buena. Existen notas de panadería, levadura, manzana asada, bolas de anís y algún balsámico de hierbas de monte. Fino en boca, cremoso, con una sensación golosa que lo hace grato en el recorrido. Al final queda el toque meloso.

### JANÉ VENTURA "DOM" VINYES VELLES GRAN RESERVA 2017



**Jané Ventura**  
D.O.P. Cava  
www.janeventura.com  
Xarel-lo, Macabeu  
**Consumo: 8 °C | PVP: 17 €**  
**Comtats de Barcelona**

Existe una excelente presentación en nariz no solo por la variedad de matices, sino por su buen equilibrio y conjunción. Fruta madura, flores de infusión y alguna nota melosa. Especies y toques de mantequilla que en boca recuerdan al broche. Consistente, vivo y con un final muy mediterráneo.

### PANOT GAUDÍ BRUT RESERVA 2018



**Cavas Hill**  
D.O.P. Cava  
www.ferrerwines.com  
Macabeo, Xarel-lo,  
Parellada, Chardonnay  
**Consumo: 8 °C | PVP: 12,75 €**  
**Guarda Superior**

Procedente de viñedos de la zona Comtats de Barcelona. Encontramos aromas de fruta madura, repostería, crema catalana y alguna nota especiada y ahumada. Matices que se trasladan al paladar junto con una sensación consistente y recuerdos que hablan de la longevidad del cava.

### ROVELLATS ORIGINAL BRUT NATURE GRAN RESERVA 2017



**Rovellats**  
D.O.P. Cava  
www.cavarovellats.com  
Xarel-lo, Macabeu,  
Parellada  
**Consumo: 8 °C | PVP: 18,55 €**  
**Comtats de Barcelona**

La nitidez aromática nos deja matices de almendra cruda, pan tostado y heno. En un segundo plano encontramos delicados toques licorosos. De burbuja fina y delicada, en boca nos ofrece un recorrido con extracto, sabroso y con un ligero amargor al final junto con notas de hierbas de monte.

### VALLFORMOSA GALA BRUT NATURE RESERVA 2019



**Vallformosa**  
D.O.P. Cava  
www.vallformosa.es  
Xarel-lo,  
Chardonnay  
**Consumo: 8 °C | PVP: 21,20 €**  
**Comtats de Barcelona**

Es un buen ejemplo de amabilidad del cava mediterráneo por su bonita expresión silvestre acompañada de matices de bollería fina y especias dulces. En boca aparece todo el carácter de la segunda fermentación en botella en su condición de brut nature. Al final queda un sutil toque amargo.

# DIAM

El guardián de los aromas



## CONTROLAR EL OXÍGENO Y EL TIEMPO

Con cada solución Diam, seleccione el aporte ideal en oxígeno y la duración óptima de envejecimiento en botella según el perfil y la historia de su vino. La gama de tapones de corcho 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.

Diam, el poder de elegir

[www.diam-cork.com](http://www.diam-cork.com)

## CATA

### JOAN SARDÀ BRUT RESERVA 2021



#### Joan Sardà

D.O.P. Cava  
www.joansarda.com  
Xarel·lo, Macabeo, Parellada  
**Consumo: 8 °C | PVP: 11,50 €**  
**Comtats de Barcelona**

Su condición de brut nos ofrece una paleta aromática frutal con un punto de frescura interesante por la amabilidad que nos brinda. Notas florales y anisadas con el toque de la segunda fermentación en botella. Boca bien equilibrada gracias a su buena toma de burbuja y un posgusto con apuntes licorosos.

### MARRUGAT BRUT NATURE MILLÉSIME 2019



#### Bodegas Pinord

D.O.P. Cava  
www.pinord.com  
Macabeo, Parellada, Xarel·lo  
**Consumo: 8 °C | PVP: 14,95 €**  
**Guarda Superior**

Procedente de viñas de Comtats de Barcelona. La cremosidad en aromas y textura es lo que mejor lo define. Matices de fruta de hueso, flores y un punto de repostería en el que aparecen anisados y especias dulces. En boca, volumen y una sensación golosa que potencia los recuerdos apreciados en nariz.

### JOSEP MASACHS CAVA TRADICIONAL BRUT NATURE



#### Josep Masachs

D.O.P. Cava  
www.josepmasachs.com  
Macabeo, Xarel·lo, Parellada  
**Consumo: 8 °C | PVP: 11 €**  
**Comtats de Barcelona**

En nariz ofrece con gran nitidez una serie de matices que sugieren frescura (anisados, heno fresco, flor de infusión). La parte de almendra cruda y flores la encontramos en nariz con una burbuja bien integrada y una parte cítrica que aporta mayor sensación de frescura. Amable en su conjunto.

## VALLE DEL EBRO

### ALTO EBRO



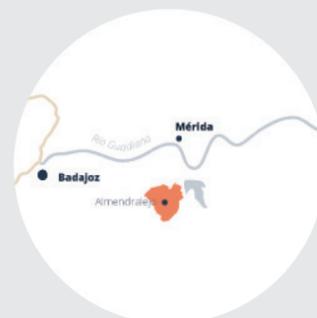
### VALLE DEL CIERZO



### REQUENA



### VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO



### STARS BRUT RESERVA 2021



#### Perelada

D.O.P. Cava  
www.perelada.com  
45% Xarel·lo, 20% Macabeo, 15% Parellada, 10% Chardonnay, 10% Pinot Noir  
**Consumo: 8 °C | PVP: 8,55 €**  
**Comtats de Barcelona**

Los aromas de camomila y heno fresco nos agradan porque se integran en un concepto de brut bien planteado donde la frescura acompaña ese toque más amable. Boca con cierta sensación de estructura y final con recuerdos golosos que convencerán a más de uno.

### DOMINIO DE LA VEGA CERRO TOCÓN BLANC DE NOIRS BRUT RESERVA 2018



#### Dominio de la Vega

D.O.P. Cava  
www.dominiodelavega.com  
Pinot Noir  
**Consumo: 8 °C | PVP: 49 €**  
**Requena**

Aromáticamente es de gran complejidad y expresión: notas de carne de membrillo, flores secas, frutos secos y ahumados deliciosos por cómo están integrados. Elegante en boca, con una estructura noble y un posgusto persistente y bien definido por notas de confitería y cierta salinidad final.

### TANTUM ERGO 2020



#### Bodegas Hispano Suizas

D.O.P. Cava  
bodegashispanosuizas.com  
Pinot Noir  
**Consumo: 8 °C | PVP: 27,50 €**  
**Requena**

Aromáticamente es elegante y refinado: hay flores y frutos rojos junto con un toque de confitería que resulta muy amable. Tiene cuerpo y su desarrollo en el paladar seco y serio nos lleva a mantener esa sensación de finura. Final con un toque licoroso de la fruta.



## CATA

### PAGO DE THARSYS MILLÉSIME BRUT RESERVA 2019



**Pago de Tharsys**  
D.O.P. Cava  
www.pagodetharsys.com  
Chardonnay  
**Consumo: 8 °C | PVP: 18 €**  
**Guarda Superior**

Elaborado con viñas de Requena, es interesante en nariz porque la complejidad está definida con multitud de matices: piel de cítricos, flores secas, anisados y una parte de especias muy bonita. Sorprende el paso fresco y expresivo con un buen esqueleto basado en su equilibrada sensación de frescura.

### AULA BRUT NATURE



**Bodegas Coviñas**  
D.O.P. Cava  
www.covinas.es  
Macabeo  
**Consumo: 8 °C | PVP: 5 €**  
**Guarda**

Lo interesante de este cava de uvas de Requena es la presentación impecable de los matices de la segunda fermentación en botella, donde los detalles de pan tostado y almendra están muy presentes. Entrada amable, con mucha frescura y final que deja recuerdos de flor de infusión con un toque amargo.

### ESTENAS BRUT NATURE



**Bodega Vera de Estenas**  
D.O.P. Cava  
www.veradeestenas.es  
Chardonnay, Macabeo  
**Consumo: 8 °C | PVP: 10 €**  
**Requena**

En nariz nos ofrece matices de confitería muy bien enlazados con una parte floral que recuerda a la flor de acacia. La fruta de hueso aparece discreta en un segundo plano. Entrada seca, con una buena acidez y un punto de estructura que sostiene los matices. Final de persistencia media.

### REYES DE ARAGÓN RESERVA 2020



**Langa Family**  
D.O.P. Cava  
www.bodegas-langa.com  
Chardonnay, Macabeo  
**Consumo: 8 °C | PVP: 20 €**  
**Guarda Superior**

Procedente de viñas del Valle del Cierzo. Elogiable sensación de frescura que desprende la parte frutal. A la manzana golden se le suma un punto cítrico y herbáceo interesante. Al fondo, notas de pan tostado. Boca con recuerdos de hinojo y una buena integración de los matices de la crianza en botella.

### PARTICULAR BLANC DE NOIRS BRUT NATURE



**Bodegas San Valero**  
D.O.P. Cava  
www.sanvalero.com  
Garnacha  
**Consumo: 8 °C | PVP: 8,50 €**  
**Guarda**

Con uvas de viñas de Valle del Ebro, es interesante en aromas porque despliega registros que recuerdan a la parte silvestre de la variedad (flores, frutos rojos) con un punto cremoso y especiado. En boca, buena sensación de frescura y cuerpo sobre el que se mantienen las sensaciones juveniles.

### BENITO ESCUDERO BRUT NATURE



**Bodegas Escudero**  
D.O.P. Cava  
www.familiaescudero.com  
Viura  
**Consumo: 8 °C | PVP: 9,95 €**  
**Guarda**

Uva procedente del Valle del Ebro, de Grávalos (Rioja), al sur del monte Yerga. Destaca por sus aromas de heno, detalles de panadería y un fondo anisado que lo presenta como una opción fresca. En boca goza de gran acidez y sugerente expresión. Recuerdos cítricos, alguna hierba de monte. Persistente.

### VÍA DE LA PLATA CHARDONNAY BRUT NATURE RESERVA



**Bodegas Vía de la Plata**  
D.O.P. Cava  
www.bodegasviadelaplata.es  
Chardonnay  
**Consumo: 8 °C | PVP: 11,90 €**  
**Viñedos de Almendralejo**

Perfil aromático complejo y bien definido por fruta madura, especias, ahumados y hojas secas. En boca aparecen detalles de mantequilla y bollería con apuntes balsámicos. La textura es noble y, tras el paso, queda un buen posgusto. Recorrido con estructura.

### BONAVAL CAVA EXTREM 2021



**López Morenas**  
D.O.P. Cava  
bodegaslopezmorenas.com  
Macabeo, Parellada  
**Consumo: 8 °C | PVP: 9 €**  
**Viñedos de Almendralejo**

En nariz nos encontramos con aromas de fruta de hueso madura matizada por detalles complejos que recuerdan a los ahumados y la manzana asada. Es en boca donde encontramos un recorrido goloso, con estructura y una acidez bien posicionada que equilibra y mantiene el nivel de expresión.

### VIÑA ROMAILE XAREL·LO 2022



**Bodegas Romale**  
D.O.P. Cava  
www.romale.es  
Xarel·lo  
**Consumo: 8 °C | PVP: 4,20 €**  
**Viñedos de Almendralejo**

Perfil con una importante carga de aromas frutales (manzana, fruta de hueso), entre los que se aprecian toques de heno, camomila y anisados. Boca fresca, directa, sin complicaciones y muy fácil de disfrutar. Las sensaciones en el paladar siguen la misma tónica que en aromas. Final levemente amargo.

