



El celler U MÉS U elabora el mejor espumoso catalán según Tim Atkin

Cygnus Sador es el cava reconocido por el informe del crítico británico 'Catalan Sparkling Special Report 2025' en la categoría 'Entry Level'



Cygnus Sador, de la bodega U MÉS U gana el premio a Espumoso Catalán del Año en la Categoría Entry Level en el Report de Tim Atkin de Sparkling Wines 2025 / Cedida

Júlia Catarineu

18/02/2025 20:42

Los **espumosos catalanes** son reconocidos en todo el mundo. Tal es la fama de estos productos catalanes en el planeta, que muchos informes extranjeros los tienen en cuenta al repartir sus premios. **Tim Atkin** es un Master of Wine y crítico británico que junto con su equipo elabora anualmente un estudio específico de los espumosos catalanes. Este año, el **Cava Cygnus Sador** se ha convertido en el ganador del galardón de **mejor espumoso de Cataluña** en la categoría **Entry Level** del informe *Catalan Sparkling Special Report 2025*, una noticia que **U MÉS U** -la bodega que lo elabora- ha celebrado y desde la organización han asegurado que «recibir este premio es un testimonio de la pasión y el conocimiento del equipo».

Durante la **Barcelona Wine Week**, Atkin y su equipo revelaron los resultados de su prestigioso informe. Según ha publicado U MÉS U en un comunicado, «después de una extensa cata de más de 250 espumosos, el Cava Cygnus Sador destacó por su elegancia, finura y delicadas notas de fruta, obteniendo la mejor puntuación de su categoría». De hecho, el reconocido crítico Tom Hewson, del equipo de Atkin, confirmó en la entrega de premios que el cava catalán de la bodega U MÉS U era «un buen ejemplo de elaborador de Cava de gran calidad que, hasta ahora, ha pasado un poco desapercibido».



Cygnus Sador, de la bodega U MÉS U gana el premio a Espumoso Catalán del Año en la Categoría Entry Level en el *Catalan Sparkling Special Report 2025* / Cedita

Con un precio de 15 euros, Cygnus Sador se convierte en el favorito de su categoría por varias razones, pero la más reforzada por Hewson es la «excepcional relación calidad-precio». «No sabía los precios mientras cataba estos vinos, así que fue una muy agradable sorpresa ver que el Cava Cygnus Sador se encuentra en esta categoría», comentaba el crítico británico. Además, Hewson lo describe como un cava «de perfil meloso y fino, con aromas de melocotón, mandarina y pera, que resalta por las notas de frutas delicadas».

U MÉS U destaca en diversas categorías

Más allá de Cygnus Sador, otros espumosos de U MÉS U también han destacado por sus altas puntuaciones. Según la bodega catalana, esta buena acogida por parte del informe muestra «la capacidad de la bodega de **producir cavas excepcionales** en diferentes estilos y rangos de precio». En este sentido, **otros dos espumosos** de la bodega han recibido una buena puntuación:

- **Rara Avis Larus 2021, con 93 puntos:** reconocido como uno de los mejores cavas prémium de la región, esta mezcla de 50% **Xarel-lo** y 50% Pinot Noir impresionó a Tom Hewson, quien lo describió como un espumoso con “aromas de **Pinot Noir** exquisitamente puros, profundos y fragantes, con notas de ciruela y mora que se funden con notas maduras de almendra tostada, jengibre seco especiado y un fondo cítrico del **Xarel-lo** que destaca lo mejor de ambas variedades.”
- **Cygnus Deneb 2021, con 91 puntos:** El **monovarietal de Xarel-lo sin sulfitos** ha sido reconocido por su carácter mineral, ofreciendo sabores de manzana verde madura, limón amargo e hinojo, con una salinidad marina que potencia su frescura. «Elaborar Cavas sin añadir sulfitos puede implicar una evolución rápida, pero no es el caso en este Cava, que está muy bien logrado gracias al trabajo de U MÉS U», explicó Hewson.

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