

Vadevi

Per unes festes plenes de bombolles

A Vadevi hem fet una tria d'escumosos que us faran gaudir dels vostres àpats de celebració



Autor: Ramon Roset | 22/12/2023

Els vins escumosos tenen la virtut d'acompanyar amb solvència tota mena de plats, però també tota mena de celebracions, sobretauls i tertúlies. Les bombolles són sempre motiu de joia i alegria i fan que qualsevol moment, el que sigui, esdevingui especial. Aprofitem ara que s'acosten moments de retrobament familiar per gaudir de la vida amb una copa d'escumós.

Escumosos tot terreny, aptes per a tots els paladars

Són escumosos que per les seves característiques agraden a tothom. Són frescos, amb bona acidesa, afruitats i el seu carbònic, encara que present, és fi i molt ben integrat. Són aquelles bombolles que fan pessigolles a la llengua o com ens agrada dir a molts sommeliers, són bombolles que xiuxiuegen en aterrar a la llengua. Es caracteritzen per tenir una criança en ampolla de més de 18 mesos, el que coneixiem de tota la vida com a escumós reserva. La meva recomanació és que tinguin al voltant dels 24 mesos de criança. Si brut o brut nature ja és una qüestió de com us agradi el cava, amb un final lleugerament dolcenc, més amable (però que no passi de 8 grams de sucre per litre) o bé amb un final més sec i abrupte.



Cygnus Sador Brut Nature Reserva DO Cava

40% xarel.lo, 40% macabeu, 10% parellada

24 mesos de criança mínima

Celler U més U

- Llegeix l'article a la seva [pàgina web](#).