vinetur

Segura Viudas sitúa su Brut Reserva como apuesta principal para la campaña de Navidad

La referencia de Guarda Superior pasa al menos 18 meses de crianza antes de llegar al mercado

sábado 14 de noviembre de 2026


RESERVA
Segura Viudas
BRUT RESERVA 2022
MÉTODO TRADICIONAL
CAVA

Segura Viudas presentó este martes, 10 de noviembre, su propuesta para la campaña de Navidad con el lanzamiento comercial de Segura Viudas Brut Reserva 2022 como una de sus referencias para comidas y cenas de estas fechas. La bodega de Sant Sadurní d'Anoia ha fijado un precio de venta recomendado de 16,50 euros por botella para este cava de Guarda Superior.

La elección llega a pocas semanas de una de las etapas de mayor consumo de espumosos en España. La empresa sitúa esta referencia en el centro de su oferta navideña y la vincula a un perfil pensado para mesa, con una elaboración basada en variedades tradicionales del Penedès y una crianza prolongada.

Según informa la compañía, el Segura Viudas Brut Reserva 2022 se elabora con Macabeo, Xarel·lo y Parellada, junto con pequeñas aportaciones de Chardonnay y Pinot Noir. La bodega añade que para su producción emplea solo el 50% del mosto, el llamado mosto flor, y que el vino permanece un mínimo de 18 meses en cava antes de salir al mercado.

La firma también relaciona esta referencia con su línea de trabajo en materia ambiental. La botella toma elementos del diseño de Reserva Heredad e incorpora un collarín de papel ecológico elaborado a partir de residuos de uva, una decisión con la que la casa une imagen de marca y aprovechamiento de materiales.

En la descripción de cata facilitada por la propia bodega, el vino presenta un color amarillo pálido con tonos verdosos y una burbuja fina. En nariz, Segura Viudas habla de fruta blanca, con recuerdos de manzana, notas de piña, flor de azahar y matices de bollería y frutos secos derivados de la crianza. En boca, la casa lo define como goloso, fresco y equilibrado.

La recomendación de consumo que plantea la empresa se orienta a platos de pescado y marisco, como rodaballo al pil pil, vieiras o bogavante a la plancha, y también a recetas más cremosas, entre ellas huevos trufados o risotto de cuatro quesos. Con esa propuesta, la bodega busca situar el Brut Reserva 2022 en un tramo de consumo asociado a celebraciones familiares y reuniones alrededor de la mesa.

Segura Viudas desarrolla su actividad en una masía fortificada del norte del Penedès con 800 años de historia, vinculada a la viticultura desde el siglo XII. La compañía afirma que mantiene su apuesta por las variedades autóctonas del territorio y recuerda que cuenta con la certificación Wineries for Climate Protection, la acreditación del CCPAE como bodega ecológica y el sello Biosphere de turismo sostenible.