vinetur

Freixenet lanza una colección de cavas de alta gama para ganar espacio en la mesa

La nueva gama reúne cuatro referencias concebidas para la gastronomía como homenaje a la enóloga Dolors Sala

martes 17 de noviembre de 2026



Freixenet ha presentado este martes, 17 de noviembre, en Barcelona, Herencia desde 1861, una colección de cavas de alta gama con la que quiere reforzar su propuesta gastronómica y rendir homenaje a Dolors Sala, cofundadora de la casa. La gama reúne cuatro referencias, Trepat 2023, Cuvée D.S. 2019, Reserva Real 2022 y Malvasía 2014,

y llega con una nueva imagen pensada para actualizar su presentación sin alejarse de la tradición de la bodega.

La empresa sitúa el origen de esta colección en 1861, cuando Francesc Sala Farrés fundó Casa Sala en el Penedès, una pequeña bodega dedicada a vinos tranquilos. Ese recorrido continuó, según recuerda la firma, con su nieta Dolors Sala Vivé, enóloga que en 1914 creó Freixenet junto a Pere Ferrer Bosch para centrarse en los vinos espumosos. La compañía atribuye a Dolors Sala un papel clave en la definición del estilo enológico de la casa y recuerda que Cuvée D.S. nació como homenaje a su figura.

El lanzamiento coincide además con un reconocimiento para una de las botellas incluidas en la gama. Cuvée D.S. 2019 ha sido elegido Mejor Vino Espumoso de España en los Premios Alimentos de España 2026, concedidos por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Freixenet recuerda que el jurado valoró su complejidad aromática, su textura cremosa y su equilibrio.

La colección se ha concebido para acompañar un menú completo, desde el aperitivo hasta el postre. Para el inicio de la comida, la casa propone Trepat 2023, un rosado elaborado como blanc de noirs a partir de esta variedad histórica de Cataluña. En la práctica, se trata de un espumoso blanco hecho con uvas tintas. La bodega lo asocia a embutidos suaves, pescados marinados y ensaladas.

Para los platos principales, Freixenet sitúa dos referencias de Guarda Superior, categoría reservada a cavas con largas crianzas. Cuvée D.S. 2019, que la firma elabora solo en añadas que considera excepcionales, se orienta a mariscos, pescados al horno, jamón ibérico y arroces marineros. Reserva Real 2022, que la empresa presenta como pionero por su crianza íntegra con tapón de corcho, se dirige a pescados de alta gastronomía, carnes blancas y platos con trufa.

La propuesta para el postre es Malvasía 2014, que la bodega define como su primer cava dulce. Está elaborado al 100% con esta variedad y lleva un licor de expedición envejecido durante más de 30 años en barrica de castaño. A ello se suma una crianza de más de 100 meses sobre lías. Freixenet lo recomienda para tartas de fruta, repostería tradicional y quesos azules suaves.

Meritxell Parera, directora de Enología de Freixenet, enmarca la colección en la voluntad de mantener vivo el legado de la casa. “Cuando pienso en Herencia desde 1861, pienso en una responsabilidad: la de mantener vivo un legado que ha guiado a Freixenet durante generaciones”, afirma. En sus palabras, la gama también busca honrar la visión de quienes precedieron a la actual dirección de la compañía, con una mención expresa a Dolors Sala.

La empresa añade que todas las referencias de Herencia desde 1861 se elaboran con uvas procedentes de viñedos de al menos 10 años, fermentan con levaduras propias y pasan largas crianzas en cavas subterráneas. Con esos elementos, la bodega busca situar la colección en un segmento ligado a la restauración y al consumo en mesa, un terreno en el que el cava lleva años tratando de ganar presencia más allá del aperitivo y las fechas festivas.

Con sede en Sant Sadurní d’Anoia, Freixenet fue fundada en 1914 y sitúa sus raíces en 1861. La compañía asegura que comercializa sus vinos espumosos en más de 130 países y que ocupa el primer puesto internacional del sector, de acuerdo con IWSR.