vinetur

Tres brut nature de La Rioja, Montilla y el Penedès

Casa Gourmet reúne dos cavas y un espumoso con Pedro Ximénez en su selección de Navidad

viernes 20 de noviembre de 2026

ESCRITO POR MARIA JOSE CAYUELA



Seis botellas, tres bodegas y un recorrido por La Rioja, Montilla y el Penedès. La nueva selección de espumosos cuesta 54 euros e incluye una Pedro Ximénez seca, un cava de 48 meses de crianza y una xarel·lo sin sulfitos.

La **nueva selección de espumosos de Navidad de Casa Gourmet** reúne tres maneras de interpretar el brut nature en un pack de seis botellas por 54 euros, frente a un valor de 100 euros. Incluye dos botellas de Benito Escudero Brut Nature, dos de

Pérez Barquero G1 Brut Nature y dos de Sumarroca 2CV Inalterat Brut Nature 2023. Una propuesta con un 46 % de descuento que invita a descubrir estos vinos durante las comidas festivas, además de reservarles un lugar en el brindis.



El interés de la selección está en la diversidad de sus orígenes. Hay viura cultivada en altura en La Rioja, Pedro Ximénez nacida en las albarizas cordobesas y xarel·lo del Penedès. Cada referencia permite reconocer una variedad y acercarse al trabajo de una bodega, desde la continuidad de una tradición familiar hasta la investigación con levaduras autóctonas.

Un cava riojano con cuatro años de crianza

En Grávalos, al sur del monte Yerga, los viñedos de Escudero crecen entre 700 y 800 metros de altitud. De estas parcelas procede la viura con la que se elabora Benito Escudero Brut Nature, un cava que permanece 48 meses en crianza tras la segunda fermentación en botella.



La manzana, la burbuja fina y una acidez que sostiene el conjunto definen un perfil fresco, con persistencia frutal. En la mesa puede acompañar unas ostras, un servicio de caviar o entrantes de sabores delicados.

Detrás está una familia cuya trayectoria vitivinícola se remonta a 1852. A principios de los años cincuenta, Benito Escudero comenzó a elaborar cava en La Rioja, abriendo un camino que las siguientes generaciones han mantenido con la viura como protagonista.

Pedro Ximénez con burbujas y carácter seco

La sorpresa del pack llega desde Montilla. Pérez Barquero G1 Brut Nature muestra una expresión seca y espumosa de la Pedro Ximénez, una variedad que muchos consumidores relacionan con los vinos dulces.



La uva procede de los pagos de albariza de la Sierra de Montilla. Su singularidad también se encuentra en la segunda fermentación en botella, realizada con una levadura autóctona de velo de flor, fruto de la investigación de la bodega junto al grupo Vitenol de la Universidad de Córdoba. La incorporación de vinos generosos viejos en el licor de expedición añade otro vínculo con la tradición de la zona.

En la copa aparecen manzana madura y pan tostado, con una burbuja fina y un final ligeramente amargo. Es una opción para acompañar jamón ibérico, mariscos, pescados y quesos, y descubrir cómo se comporta esta variedad a lo largo de una comida.

Sus 92 puntos Parker, los 91 puntos Peñín y el Premio al Vino más Innovador en los XVIII Premios AEPEV 2025 respaldan una propuesta que amplía la mirada sobre los vinos de Montilla. La firma Pérez Barquero, fundada en 1905, aporta a este proyecto más de un siglo de conocimiento del territorio.



La xarel·lo del Penedès sin sulfitos

El recorrido continúa con Sumarroca 2CV Inalterat Brut Nature 2023, un cava de 100 % xarel·lo que apuesta por la mínima intervención y una vinificación sin sulfitos.

Su perfil reúne manzana madura y notas de bollería, con recuerdos de ensaimada y cabello de ángel. En boca es fresco y afrutado, con una integración discreta del carbónico. Puede acompañar un plato de salmón, carnes blancas, recetas asiáticas o quesos curados.

Sumarroca trabaja con viñedos propios de cultivo ecológico en el Penedès. La gama 2CV conserva una historia vinculada a los antiguos trabajadores de la finca y refleja la atención de esta bodega familiar a la tierra y a la expresión de sus variedades.

Tres espumosos para acompañar el menú navideño

La selección permite probar distintas combinaciones durante las fiestas: Benito Escudero con unos entrantes delicados, Pérez Barquero G1 junto al jamón ibérico o el marisco, y Sumarroca 2CV Inalterat con un pescado o una carne blanca.

Con dos botellas de cada referencia, el pack ofrece la posibilidad de compartir cada descubrimiento en más de una ocasión. Tres orígenes y tres perfiles para elegir el espumoso en función del plato y darle más recorrido en la mesa de Navidad.