vinetur

Raventós Codorníu presenta cuatro opciones para toda la mesa de Navidad

La selección incluye un cava de alta gama, rosado sin alcohol, blanco de Rioja y tinto de Ribera del Duero

martes 24 de noviembre de 2026


ARS
COLLECTA
CODORNÍU
Blanc de Blancs
RESERVA

Raventós Codorníu ha presentado este martes, 24 de noviembre, una selección de cuatro referencias para la campaña de Navidad con perfiles muy distintos: un cava de alta gama para los brindis, un espumoso rosado sin alcohol, un blanco de guarda de Rioja y un tinto de Ribera del Duero. La propuesta se dirige a comidas familiares, aperitivos y cenas de celebración, con precios que van desde los 8,45€ hasta los 35€.

La primera referencia es Codorníu Ars Collecta Blanc de Blancs Reserva Eco 2022, un cava que la compañía sitúa en el tramo más alto de su oferta para estas fiestas. Raventós Codorníu informa de que esta botella ha sumado en 2026 cinco medallas de oro en certámenes internacionales: International Wine Challenge Trophy Awards, Effervescents du Monde, Gilbert & Gaillard, The Drinks Business Spring Tasting y Mundus Vini.

La elaboración combina un 85% de chardonnay de Costers del Segre, una zona de clima continental, con xarel·lo del Penedès y parellada de viñedos de altura de Pla de Manlleu, ambas áreas de clima mediterráneo. La firma añade que el vino pasa 18 meses de crianza en cava, un periodo que, a su juicio, le aporta cremosidad y equilibrio y le da margen de guarda. En mesa, la bodega lo recomienda para mariscos, pescados poco condimentados o en crudo, arroces, carnes suaves y postres. Su precio de venta recomendado es de 19,95€.

La segunda propuesta es Codorníu Zero Rosé, un espumoso rosado sin alcohol pensado para quienes buscan una alternativa ligera en los brindis navideños. La casa explica que se elabora sobre todo con chardonnay y xarel·lo y que después se somete a un proceso de desalcoholización. En su perfil sensorial, la empresa habla de aromas de frutos rojos, fresa, cereza y frutas del bosque, con toques de manzana verde, además de un equilibrio entre acidez y dulzor.

Raventós Codorníu recuerda además que esta referencia obtuvo una medalla de plata en 2025 en un concurso internacional especializado en vinos sin alcohol. Para el servicio en mesa, la compañía la vincula con aperitivos, mariscos, pescados poco condimentados, sushi, ensaladas con fruta o flores, verduras y crudités. Su precio recomendado es de 8,45€.

En el apartado de vinos tranquilos, la tercera botella es Viña Pomal Blanco Reserva 2020, de Bodegas Bilbaínas. Se trata de un ensamblaje con un 75% de viura, un 20% de garnacha blanca y un 5% de tempranillo blanco, procedente de cepas viejas de más de 40 años en Rioja Alta. La bodega lo presenta como un blanco de guarda con un perfil fresco y amable, con notas de miel, hierbas aromáticas y fruta de hueso, junto a recuerdos de barrica.

La compañía sitúa este vino en una línea de blancos con más ligereza sin renunciar a la personalidad del origen. En cuanto al reconocimiento recibido, Viña Pomal Blanco Reserva 2020 ha obtenido 92 puntos en la Guía Peñín 2027 y otros 92 puntos en la Guía de Vinos de La Vanguardia 2026, además de 90 puntos en Decanter Magazine 2026. La recomendación de consumo pasa por mariscos, pescados, entrantes suaves a base de verduras, quesos y postres cremosos. Su precio de venta recomendado es de 14,95€.

La cuarta referencia es Legaris Alcubilla de Avellaneda 2020, un tinto monovarietal de tempranillo elaborado con uva de un pequeño viñedo situado en Alcubilla de Avellaneda, en Soria, a 926 metros de altitud. Pertenece a la sexta añada de la colección Vinos de Pueblo y, según Legaris, esa altura marca buena parte de su perfil: cereza roja, notas florales, matices de monte bajo, tanino fino y una boca fresca y delicada.

En 2026 este vino ha recibido 95 puntos en el Ribera del Duero Report de Tim Atkin y una medalla de plata en International Wine Challenge. La bodega sostiene además que se mantiene joven y que puede evolucionar en botella entre 15 y 20 años si se conserva en buenas condiciones. En la mesa, Legaris lo asocia con platos intensos de pescado, como bullabesa, marmitako o calderetas, y también con canelones y carnes con salsas de frutos rojos o de perfil agridulce. Su precio recomendado es de 35€.

Con esta selección, Raventós Codorníu ordena su oferta navideña en cuatro momentos de consumo muy definidos: el brindis tradicional, la opción sin alcohol, el blanco de guarda para comidas y el tinto de mayor estructura para platos más intensos. La diferencia de precios y estilos permite además cubrir desde un detalle de entrada hasta una compra de gama más alta para celebraciones concretas.

Raventós Codorníu recuerda que es la compañía bodeguera más antigua de España y que cuenta con cinco siglos de historia. El grupo reúne 15 bodegas en España, Argentina y California y suma 3.000 hectáreas de viñedo en propiedad. La empresa añade que es B Corp desde 2025 y que su actividad se apoya en un modelo ligado al origen, al territorio y a la sostenibilidad ambiental y social.