vinetur

Perelada y Privat impulsan la campaña navideña con dos cavas de alta gama ecológicos

Gran Claustro y Atelier son grandes reservas del Penedès con más de 30 meses de crianza

jueves 26 de noviembre de 2026


1923
PERELADA
GRAN RESERVA
GRAN CLAUSTRO
BRUT NATURE · 2022
CAVA

Perelada y Privat han puesto el foco en dos cavas de alta gama para la campaña de Navidad y fin de año. Las dos bodegas han dado a conocer este jueves, 26 de noviembre, Perelada Gran Claustro Brut Nature Gran Reserva 2022 y Privat Atelier Gran Reserva 2021, elaborados, según la compañía, con uvas de cultivo 100% ecológico procedentes de Finca Almirall, en el Alt Penedès, en la provincia de Barcelona.

La referencia de Perelada se presenta como una de las etiquetas más representativas de la casa ampurdanesa. La bodega sitúa su origen en 1959, cuando el entonces presidente de Estados Unidos, Dwight Eisenhower, visitó España y Perelada recibió el encargo de seleccionar un espumoso inspirado en los champanes de la época para un banquete oficial. De aquella pequeña reserva nació después Gran Claustro, que se cría en las bodegas del convento del Carmen, junto al Castillo Perelada.

Perelada Gran Claustro Brut Nature Gran Reserva 2022 es un cava de guarda superior elaborado con chardonnay, en un 60%, y pinot noir, en un 40%. Las uvas proceden de viñedos ecológicos del Penedès y la crianza supera los 30 meses en botella antes del degüelle.

La bodega describe esta añada con color amarillo pálido, tonos verdosos y burbuja fina y continua. En nariz habla de fruta blanca madura, con referencias a pera, notas cítricas de piel de limón, matiz floral y un fondo de pan tostado. En boca, la firma la sitúa en un perfil cremoso, con fruta madura, frescura y una acidez marcada. Delfí Sanahuja, enólogo jefe de Perelada, la define como “un cava histórico que combina elegancia y delicadeza, con aromas de pastelería fina y una acidez tensa que aporta energía y profundidad”.

Perelada plantea su consumo con pescados y aves ahumados o cocinados a la brasa, guisos y sopas de pescado, además de ostras, otros mariscos, arroces, pastas y quesos cremosos. Su precio de venta recomendado es de 20,25 €.

La segunda propuesta es Privat Atelier Gran Reserva 2021, un monovarietal de xarel·lo elaborado con uva seleccionada y vendimiada a mano. Permanece un mínimo de 30 meses en botella a temperatura controlada. Sus viñedos, de cultivo ecológico y amparados por la DO Cava, están situados a unos 350 metros de altitud en Castellví de la Marca, en la comarca del Alt Penedès, y superan los 60 años de antigüedad.

Privat describe este cava con fruta blanca madura y un perfil floral propio de la variedad. En boca, la bodega habla de una entrada amplia y cremosa, con burbuja fina y una acidez equilibrada. La casa lo sitúa como una opción válida tanto para acompañar una comida completa como para aperitivos y consumos más informales.

Sandra Estévez, enóloga de Privat, afirma que la bodega mantiene “un firme compromiso con una viticultura ecológica y sostenible, en armonía con la naturaleza y dedicada al cuidado continuo de la viña y su entorno”. La empresa añade que ese trabajo le ha permitido obtener los certificados de Agricultura Ecológica CCPAE y Sustainable Wineries for Climate Protection.

Las dos referencias llegan al mercado con un posicionamiento distinto en precio. Mientras Gran Claustro Brut Nature Gran Reserva 2022 se sitúa en 20,25 €, Privat Atelier Gran Reserva 2021 alcanza los 27,95 €.