vinetur

9 Espumosos diferentes para Navidad

Los imprescindibles de la D.O. Rueda

lunes 12 de diciembre de 2022



Llegan el turrón, el mazapán, los villancicos, las luces... Indicativos de que es hora de ir preparando el brindis de la cena de Navidad. Porque si hay un momento en el que apetece compartir un vino especial con nuestros seres más queridos, es este. Como a veces estamos indecisos sobre cuál de ellos elegir o regalar para las mesas festivas, la Denominación de Origen Rueda nos recomienda nueve vinos espumosos para brindar en estas fiestas.

Carrasviñas Brut, de Bodegas Félix Lorenzo Cachazo - P.V.P. 9,00€



El vino base de este espumoso procede del mosto flor de uva verdejo, del que se extraen los mejores aromas y sabores. Elaborado siguiendo el método tradicional, también llamado champenoise (la segunda fermentación se realiza en botella), tiene una crianza sobre lías de, al menos, 9 meses. De color amarillo pajizo con ribete verdoso, con una burbuja pequeña y fina, es un vino complejo, intenso y muy varietal. Presenta aromas de frutos de hueso maduro como el melocotón, con recuerdos de hinojo y monte bajo. En boca es intenso y persistente a la vez que cremoso y cítrico, con el carbónico bien integrado.

Cantosan Brut, de Bodegas Grupo Yllera - P.V.P. 7,00 €



Se trata de un monovarietal de uva 100% verdejo elaborado por el método tradicional con 12 meses de crianza en rima, una fase en la que las botellas permanecen en posición horizontal en contacto con las lías, adquiriendo sí mayor complejidad. De color amarillo pajizo, contiene aromas frutales de manzana verde y toques tostados debido a su contacto con las lías. En boca es fresco y suave. Apto para veganos.

Palacio de Bornos Brut, de Bodega de Sarria - P.V.P. 8,55 €



Elaborado siguiendo el método champenoise Con una crianza sobre sus lías de 12 meses como mínimo, presenta un color amarillo pajizo con reflejos dorados y una burbuja chispeante. Contiene aromas de flores blancas y manzana verde, con recuerdos de bollería fina. En boca es fresco, ágil y sabroso gracias al equilibrio entre la acidez y la carga frutal.

Renacce Brut Nature, de Bodegas Mocén - P.V.P. 12,00 €



Este espumoso se elabora 100% con uva verdejo por el método tradicional o champenoise. Su clasificación como "Brut Nature" indica que no lleva azúcares añadidos. Permanece, como mínimo, 9 meses en fase de rima en las cavas subterráneas de la bodega (a 23 metros de profundidad) en unas condiciones idóneas de humedad y temperatura. Presenta un color amarillo con irisaciones verdosas. Intenso en nariz y con toques anisados, es ligeramente floral y muestra matices a pastel de manzana. En boca es fresco, con una efervescencia muy agradable.

Martivillí Brut Nature, de Bodegas y Viñedos Ángel Lorenzo Cachazo - P.V.P. 10,00 €



Procede de uva 100% verdejo y se elabora siguiendo el método tradicional y mediante una crianza en rima con sus lías de 30 meses en botella hasta su degüelle (apertura de la botella para extraer las lías). Presenta un color amarillo pajizo brillante, con pequeñas y finas burbujas. En nariz es intenso con notas frescas y su fondo es anisado, con aromas tostados de su larga crianza. En boca es fresco, con una burbuja fundente, suave y con un final ligeramente amargo, propio de la variedad verdejo.

Crisol, de Hermanos del Villar - P.V.P. 8,50 €



Las uvas de la variedad verdejo con las que se elabora este espumoso provienen de parcelas con suelos arenosos y ligeros que aportan acidez y expresión frutal al vino. En fase visual presenta color amarillo pálido con destellos verdosos. En nariz, contiene aromas complejos de carácter frutal como la manzana y la pera, con un toque floral de acacia. En boca tiene una burbuja envolvente, cremosa y un toque dulce que, junto a la acidez, transmiten una agradable sensación de equilibrio.

Vicaral Brut, de Vicente Sanz Rodilana - P.V.P. 7,00 €



Este espumoso está elaborado por el método champenoise, con una segunda fermentación en botella. Permanece en fase de rima, es decir, en crianza con sus lías, 10 meses como mínimo, obteniendo así mayor complejidad de texturas y sabores. De color amarillo pajizo y de fina burbuja, contiene aromas frescos y cítricos, con toques de naranja, y recuerdos a pan brioche. En boca es estructurado, con el carbónico bien integrado y matices de frutos secos.

Doña Beatriz Brut Nature, de Bodegas Cerrosol - P.V.P. 6,50 €



Este Brut Nature (sin azucares añadidos) se ha elaborado exclusivamente con uva verdejo y siguiendo el proceso tradicional de segunda fermentación en botella. Tiene un color amarillo pajizo muy brillante y con una burbuja fina y delicada. Predominan sus aromas frutales y sus tonos lácticos y de bollería fresca. En boca es un espumoso fresco, complejo y armonioso.

Emina Brut Nature, de Bodega Emina Rueda - P.V.P. 9.00€



Las mejores uvas de la variedad verdejo de la Finca de las Marcas se han destinado a este espumoso, fruto de una elaboración champenoise. De color amarillo pajizo con reflejos verde limón destaca su burbuja fina y dinámica. Presenta aromas de frutas tropicales, cítricos y bollería fresca, debido a su contacto con las lías durante un periodo mínimo 12 meses hasta su degüelle. En boca es sabroso y con la burbuja muy bien integrada, transmitiendo una agradable sensación de frescura.