vinetur

Cuatro vinos refrescantes para acompañarnos durante los mejores momentos del verano

Los vinos perfectos para los días de calor

lunes 30 de junio de 2025

ESCRITO POR JAVIER VILARIÑO



Dos cavas selectos de Codorníu (Anna Icónica Pinot Noir Brut y Codorníu Ars Collecta Blanc de Blancs) y dos blancos de la DO Ca Rioja (Viña Pomal) y la DO Costers del Segre (Raimat Godello Ecológico 2023) son opciones infalibles para realzar cualquier celebración estival

En los meses más calurosos del año se multiplican los encuentros con familia y amigos alrededor de una mesa. Sean ocasiones informales o eventos especiales, no pueden faltar vinos blancos y rosados servidos bien fríos que, por su versatilidad, maridan con

todo tipo de situaciones y propuestas gastronómicas. Para hacer cada uno de esos momentos aún más memorables, Raventós Codorníu sugiere cuatro vinos que destilan frescura, ligereza y elegancia:

Anna Icónica Pinot Noir Brut



Codorníu celebra cuatro décadas de su cava más emblemático, Anna de Codorníu, con el lanzamiento de Anna Icónica. Una edición especial que rinde tributo a la primera añada de este cava adelantado a su tiempo y, a su vez, a Maria Anna Codorníu Rosell, la última mujer de la familia que llevó el apellido Codorníu, en el siglo XVII. Figura clave en la historia de la casa, lideró el viñedo familiar y convirtió su legado en símbolo de innovación, carácter y elegancia.

La versión rosé de Anna Icónica refleja una elaboración cuidada, que apuesta por la autenticidad y el respeto al método tradicional. Las uvas proceden de viñedos propios situados en la zona de clima más continental de la D.O. Cava, en Lleida, una ubicación privilegiada que favorece una óptima concentración, una mayor capacidad de envejecimiento, más cuerpo y una mayor intensidad y persistencia en boca.

Las uvas 100% pinot noir le confieren un color rosa palo brillante y limpio, con reflejos violáceos. En boca, resulta largo y con una buena acidez: al principio aparecen aromas frutales de cereza, frambuesa y melón, después van surgiendo notas cítricas, como de pomelo, y finalmente salen notas de violetas.

Se trata de un vino gastronómico por excelencia, que marida perfectamente con platos que contienen pescado azul (atún, salmón o sardinas), arroces y pastas. También resulta ideal para degustar con todo tipo de tapas, ensaladas de legumbre, verduras y aves de carne oscura como la codorniz o el faisán.

PVP: 12,95 €

Link de compra: https://www.15bodegas.com/anna-cod-iconica-pinot

Viña Pomal Blanco 2024



Este vino multipremiado -el año pasado obtuvo los reconocimientos del Concurso Baco y de la revista internacional Decanter, entre otros- refleja la mejor tradición vitivinícola de La Rioja Alta en la elaboración de blancos de gran frescor y equilibrio.

La nueva añada de Viña Pomal, cuyas uvas proceden del viñedo propio de la bodega en el municipio de Haro, se distingue por sus tonalidades amarillo pálido con ribetes acerados. Desprende aromas a piel de cítricos, manzanilla, hinojo y frutos de hueso, enmarcados en la sutileza de los tostados de la barrica.

Amable y fresco en boca, transmite el balance de la fruta con ciertas notas de salinidad. Su buena longitud y volumen aportan la finura de una zona única donde se trabajan las cepas de las varietales malvasía y viura que lo conforman. Armoniza muy bien con pescados y mariscos, pero también con platos suaves como verduras, cremas y quesos.

PVP: 8,45€

Link de compra: https://www.15bodegas.com/vina-pomal-blanco

Codorníu Ars Collecta Blanc de Blancs Reserva Eco 2021



Reconocido como el mejor espumoso de España en el concurso Effervescents du Monde 2024, este reserva de la colección más exclusiva de la bodega es complejo, expresivo y con longevidad garantizada. El chardonnay, principal varietal de este coupage, aporta frescor y potencial de envejecimiento gracias al clima continental, redondeado con xarel·lo y parellada del Penedès con clima mediterráneo.

De color amarillo cálido con reflejos dorados, limpio y brillante, posee una burbuja fina. En nariz aparecen suaves notas de tostado, entremezcladas con frutas de hueso: melocotones y nectarinas, sobre un fondo de brioche y frutos secos procedentes de una larga crianza. Con notas elegantes y una amplitud aromática que mejora con el tiempo en la copa, en boca resulta amplio, equilibrado y cremoso.

Este cava aporta una extraordinaria untuosidad que, combinada con su altísima acidez, abre un amplio abanico de combinaciones gastronómicas: frutos del mar (gambas, cigalas, vieiras, percebes...), pescados con salsas suaves y preparados en crudo (sashimi, sushi, carpaccio o tartar), bacalao, rape, todo tipo de arroces, carnes poco condimentadas y ahumados. También es un buen acompañante de menús degustación, aperitivos gastronómicos y postres basados en fruta.

PVP: 17,96 €

Link de compra: https://www.15bodegas.com/ars-collecta-blanc-de-blancs-reserva-eco

Raimat Godello Ecológico 2023



El primer monovarietal de godello elaborado en Catalunya, de color amarillo verdoso y ribete acerado, presenta una lágrima densa que denota un vino estructurado.

De gran intensidad, este vino de la DO Costers del Segre procedente únicamente de viñedo ecológico se caracteriza por sus aromas de fruta madura (pomelo y melón), entremezclados con fruta de hueso, destacando la manzana y la pera. Además, tiene

marcadas notas vegetales y su fondo floral y cítrico le aporta una gran frescura.

Potente y fresco en boca, pone de manifiesto la estructura del vino. Muestra muy buen equilibrio entre volumen, acidez y longitud, aportada por la parte de crianza en lías y barrica. De este modo, constituye un complemento perfecto de platos que contengan carnes blancas, pescados, mariscos, arroces, pastas y ensaladas.

PVP: 7,07 €

Link de compra: https://www.15bodegas.com/raimat-godello