

Tendències del Vi | Cupatges | Actualitzat el 30/07/2024 a les 10:05

Sis caves frescos i de qualitat per combatre les onades de calor

Recomanem sis escumosos emparats a la DO Cava, de la zona Comtats de Barcelona.



Context: Ja són aquí les onades de calor intenses... i no hi ha res millor per combatre-les que un bon cava ben fresc. Per això, hem seleccionat sis ampolles amb bombolles -emparades a la DO Cava- molt ben elaborades i amb criances no excessives, perquè busquem vins refrescants que ens serveixin per als aperitius i els àpats d'estiu.

Des de caves amb notes cítriques fins a opcions més afruitades, però totes molt refrescants, necessàries en un aperitiu, per compartir en una terrassa, a la platja o en una barbacoa amb amics.

Els Caves t'agradaran si... Busques productes de qualitat, amb criances curtes, perfectes per prendre sols o acompanyant àpats d'estiu: amanides, pasta, peixos, embotits...

Parató Brut Reserva Ecològic

Celler: Parató

Varietats: 42% Xarel·lo, 42% Macabeu, 9% Parellada, 7% Chardonnay

18 mesos de criança

Preu: 18,80 euros

Què sabem? Parató és un "Elaborador Integral", que controla tot el procés d'elaboració, des de la verema fins a l'embotellament, i el realitza dins de les seves pròpies instal·lacions i vinyes. La collita és manual, és 100% ecològic i té la certificació de producte Vegà.



Del Cava, destaquem: Permet acompanyar tot un àpat. Aromes de pera, poma i fruita madura. Fruits secs (avellana torrada) i notes torrades de criança com pa o crema pastissera.

Segura Viudas Reserva Heretat

Celler: Segura Viudas

Varietats: 75% Macabeu, 25% Chardonnay

24 mesos de criança

Preu: 21,5 euros

Què sabem? Utilitzen només el 50% del most, l'anomenat most flor, per ser el més aromàtic i delicat. Reposa 24 mesos sobre les seves lies.



Del Cava, destaquem: La criança, el contacte amb les seves lies i els 9 grams de sucre per litre el fan perfecte acompanyant de molts plats d'estiu. Trobareu mel, brioixeria, i fumats, però també fruita i flors.

Ab Origine Brut

Celler: Giró Ribot

Varietats: 50% Xarel·lo, 30% Macabeu i 20% Parellada

12-15 mesos de criança

Preu: 9 euros

Què sabem? Celler familiar situat a Santa Fe del Penedès. Elabora escumosos amb DO Cava i vins tranquils amb DO Penedès.



Del Cava, destaquem: Ideal com a aperitiu. També es pot combinar amb qualsevol mena de plat lleuger, en especial amb menjars poc condimentats.

Cygnus Giennah Brut Orgànic

Celler: UMESU

Varietats: 85% Garnatxa, 15% Pinot Noir

12 mesos de criança

Preu: 15 euros

Què sabem? Des del 2018 el 100% de la producció la tenen certificada amb segell CCPAE. Estan certificats també amb V-Label (European Vegetarian Union) i per la Wineries for Climate Protection.



Del Cava, destaquem: Cava de gran intensitat aromàtica i frescor, amb records florals i de fruites vermelles com la maduixa i el gerd i de textura elegant.

Elyssia Gran Cuvée Brut Nature

Celler: Freixenet

Varietats: Chardonnay, Macabeu, Parellada i Pinot Noir.

Mínim de 9 mesos de criança

Preu: 8,99 euros

Què sabem? S'utilitzen llevats sembrats -propis- per a la segona fermentació en ampolla, diferents dels utilitzats en vinificació, conferint un caràcter singular al producte. S'afegeixen 9 grams de sucre per litre.



Del Cava, destaquem: Aromes a poma verda, pera i meló amb alguna nota una mica més perfumada com de flors. Notes de vainilla. Bombolla delicada i sedosa.

Castell d'Or Brut Rosat

Celler: Castell d'Or

Varietats: 100% Trepat

Mínim de 12 mesos de criança

Preu: 8,25 euros

Què sabem? Castell d'Or són 16 cooperatives, que representen a més de 2.200 famílies pageses. El Brut Rosat s'elabora amb la varietat de raïm negre Trepat, una varietat recuperada pels productors locals i cada cop més demandada per les seves característiques úniques.



Del Cava, destaquem: Cava equilibrat, elegant i net on destaquen les notes florals i de fruits vermells.