

Els vins de la setmana | Cupatges | Actualitzat el 17/12/2021 a les 11:27

## 3 escumosos d'alta gamma que heu de tastar aquestes festes perquè valen més del que costen

*Amb les festes a tocar, us proposem dos caves i un corpinnat que no poden faltar a la taula.*

**Us proposem tres escumosos d'alta gamma a preus molt assequibles pel tipus de producte i la criança que tenen.** Tots 3 tenen molts mesos de criança i, per tant, són molt complexos. Recomanem beure'ls no excessivament freds (a 8-10 graus) i si pot ser amb una bona copa de tall llarg i estret o, encara millor, més ample, de vi (tipus Bordeus).

[h3]Gran Torelló 2014[/h3]

**Celler: Torelló**

Corpinnat

Varietats: Xarel·lo, macabeu i parellada

**Preu aproximat: 30 ?**

**Lloc web (<https://torello.com>)**

Els documents més antics de la **Finca de Torelló, Can Martí** (135 hectàrees a l'Alt Penedès), daten del 1395. L'actual família **Torelló és la 23a generació que conserva la propietat.**



**Gran Torelló Brut Nature 2014 és un gran escumós amb segell corpinnat**, brut nature, elaborat amb les varietats tradicionals xarel·lo, macabeu i parellada de la finca Can Martí, ecològica i pròpia del celler. Segona fermentació i criança amb tap de suro natural.

Els vuitanta mesos de criança en ampolla el converteixen en un escumós complex, potent i adequat per tot un àpat com el de Nadal. Té de tot: notes làctiques, florals, cítriques, de mantega i de brioixeria. Bombolla fina i cruixent i final molt agradable lleugerament amargant.

[despiece]

**Per què el recomanem?**

Perquè considerem el celler com un dels grans elaboradors d'escumosos catalans i perquè aquest Gran Torelló té una relació qualitat preu boníssima.

[/despiece]

[h3]Microtiratge 6 Parellada 2016[/h3]

**Celler: Maria Rigol Ordi**

DO Cava

Varietats: 70% parellada 30% xarel·lo

**Preu aproximat: 21,90 ?**

**Lloc web (<https://mariarigolordi.com/>)**

**Maria Rigol Ordi és un celler situat al bell mig de Sant Sadurní d'Anoia** que neix a la dècada dels 80. A part dels seus caves més habituals, el Brut Nature, el Reserva, el Rosat o el Mil·leni, elaboren, des del 2013, **petites produccions experimentals, els Microtiratges**. Són produccions de poques ampolles amb cupatges de collites excepcionals. Com diuen des del celler, "efímeres i irrepetibles".



**El Microtiratge número 6** surt al mercat amb un mínim de 60 mesos -amb tap de suro natural-, i destaca per les seves notes cítriques i la fruita blanca (pera i poma) de la parellada. Herbes mediterrànies, brioix i pa torrat molt subtil. Molt bona acidesa. Un cava elegant, rodó i harmònic, pels amants dels escumosos fins. Aneu de pressa perquè només hi ha 2.060 ampolles.

[despiece]

**Per què el recomanem?**

Perquè les Microvinificacions de Maria Rigol Ordi ens encanten, i perquè aquesta, la 6, és un cava amb majúscules. I perquè més elegants i refinats no en coneixem masses.

[/despiece]

[h3]Bertha sXXI 2009[/h3]

**Celler: Josep Torres Sibill**

DO Cava

Varietats: Macabeu, parellada, xarel·lo i un 15% de *chardonnay*

**Preu aproximat: 24 ?**

**Lloc web (<https://cavabertha.com/cava/ca/>)**

Bertha neix el 1989 a Sant Sadurní tot i que **ara el celler està situat a Subirats**. Té un **Wine Bar** a l'exterior del celler d'obligada visita, "**la Terrassa de Bertha**", un espai gastronòmic on podeu anar a gaudir dels caves i els vins del celler sense l'obligació de fer-ne la visita. Un luxe tant per les vistes com pels seus productes.



El cava que us proposem avui és de l'anyada 2009 i té 60 mesos mínims de criança en ampolla. Destaca per la fruita amb compota, el codony, els fumats i torrats. Notes de pastisseria i de fruits secs. Bona acidesa encara per la seva edat. Un cava amb una bombolla molt fina i amb un postgust llarg. Us anirà bé amb qualsevol plat potent de Nadal.

[despiece]

### **Per què el recomanem?**

El recomanem molt a tothom a qui li agradin els escumosos secs, vinosos i amb una punta d'oxidació. L'heu de tastar si us agraden els caves envellits potents i ben elaborats. Gran relació qualitat preu.

[/despiece]