

Un cava y tres espumosos más para disfrutar estas fiestas

Aunque el consumo de espumoso se puede alargar durante todo el año y no sólo para los momentos del chinchín, es cierto que en las fiestas navideñas se incrementa su consumo. Pero la falta de costumbre o hábito nos hace decantarnos por las mismas referencias. Y luego está la disparidad de nombres y elaboraciones: no todos los espumosos son iguales...

El cava o el champán, los vinos espumosos con los que más familiarizados estamos, se elaboran por el método tradicional o el champanoise. Es decir, la famosa segunda fermentación en botella. Pero hay muchos vinos espumosos que se elaboran fuera de esas dos zonas vitivinícola por este mismo sistema. Así que en este artículo te presentamos cuatro vinos espumosos españoles elaborados por el método tradicional, pero con características diferentes aportadas tanto por las variedades utilizadas, como por su origen.

Ya sea para brindar por el 2022 o para divertirse probando nuevas burbujas de nuestra geografía, te presentamos un cava y otros tres espumosos españoles:

Brut Prestige 2019

Bodegas NOC (26,60€)

Bodegas NOC, situada en los Montes de Toledo, lanza sus primeros espumosos. En este caso, se trata de NOC Brut Prestige elaborado con chardonnay y viognier de viñedos situados a 850 metros de altura, en Los Yébenes (Toledo) lo que aporta gran frescura y acidez al resultado final.

Se trata del primer espumoso elaborado con esta combinación de variedades; la viognier es una variedad que ya le ha valido el éxito en sus vinos tranquilos, y por tanto decidieron innovar para hacer esta versión.

Elaborada mediante el método tradicional, pasa 24 meses de crianza en contacto con sus lías. Es un vino fresco, con notas a fruta de hueso y notas de pastelería, de paso fácil que invita a beber.

Esta nueva referencia acompaña a NOC Brut Rosé, que también ve la luz por primera vez este año y en la que también han querido innovar pues se trata del primer brut rosado elaborado con uva tempranillo.



<https://lagacetadelvino.com/noticias-sobre-vino-actualidad/vinoteca/un-cava-y-tres-espumosos-mas-para-disfrutar-estas-fiestas/>