



BAZAR

Alta Alella Mirgin Gran Reserva 2015



Forma parte de la primera añada, la de 2015, de Alta Alella Mirgin como Gran Reserva. Ecología, naturalidad y transparencia son la esencia de este vino, con más de 30 meses de crianza. Elaborado con xarel-lo, macabeo y parellada, lleva la fecha de degüelle en su etiqueta. Amarillo pálido, con aromas de fruta blanca, en boca es ligero y fresco. Redondo en paladar.

12,75 euros.

Cuvée Brut Nature



Cava elaborado por **Castell del Reimei**, una de las bodegas de referencia de Cataluña, con tres variedades tradicionales: xarel-lo, macabeo y parellada, procedentes de viñas amparadas en la **DO Cava**. De color amarillo pálido y reflejos verdes, con un fino rosario de pequeñas y persistentes burbujas que forman una marcada corona, clave en una elaboración artesanal.

9,50 euros.

Blanc de Blancs Brut Nature



Laherte Frères es un pequeño productor, dedicado al champán desde 1889, que cuenta con 75 pequeñas parcelas situadas en la corriente sur de las colinas de Epernay. La bodega trabaja al 50% con métodos biodinámicos y el resto de manera orgánica. Elaborado con chardonnay, se fermenta en fudres de madera lo que acentúa su carácter vinoso, sobre un perfil mineral y floral.

39,40 euros.

Sélection des Belles Années



De Pierre Gimonnet, bodega ubicada en la Côte de Blancs. Se trata de uno de los cuveés más especiales, ya que está elaborado a partir de un ensamblaje de la variedad de uva chardonnay, procedente de varias añadas calificadas como buenas. En nariz ofrece notas de levaduras y en boca es un vino cremoso, amplio y fresco, con un posgusto largo y tostado.

34,90 euros.

L'Atavique Blanc



Lleva el sello de la casa Mouzon-Leroux, con más de seis generaciones en el Grand Cru de Verzy, en Reims. La vinificación se hace bajo el dictado biodinámico. Elaborado con un 60% de pinot noir y 40% de chardonnay, en boca es largo y persistente. Presenta notas de brioche, nuez y pera, lo que le da un carácter oxidativo a un vino que resulta complejo y profundo.

38,90 euros.

10 cavas y champanes por menos de 40 euros

Es el momento de brindar y alzar la copa con los mejores deseos para 2020. Hay burbujas que nunca fallan y siempre son las mejores compañeras en una celebración

PAZ ÁLVAREZ
MADRID

Rémi Leroy Brut Nature



Rémi Leroy es una propiedad familiar, situada en Meurville, en la Côte des Bar, con ocho hectáreas de viñedo. La particularidad de este *terroir* de viñedos de pinot noir, chardonnay (variedad con la que se elabora este vino) y de meunier, es la pobreza de las capas superiores de estos suelos. Con aromas a manzana y frambuesa, en boca se aprecian notas de cítricos.

34,90 euros.

Argent Rosé



Un brut nature ecológico y biodinámico de 2014, de Gramona. Elaborado con 80% de pinot noir y un 20% de chardonnay. La edición es de 9.800 botellas, con crianza en rima de más de 36 meses con tapón de corcho. Tiene un color oro viejo con destellos de piel de cebolla, en nariz es complejo, floral, con aroma a frutos rojos. En boca tiene entrada muy fresca, con buen esqueleto.

28,70 euros.

Montesquius 1918 Gran Reserva 2008



Un nuevo miembro de la bodega Montesquius, acogida a la **DO Cava**. Su segunda fermentación se lleva hasta expedición, a partir de los 75 meses. De este vino se han elaborado 3.489 botellas. Intenso y complejo, tiene un color amarillo dorado, con rosario fino. La nariz es sofisticada, con aromas de fruta blanca, orejones, vainilla y mantequillas. En boca se muestra elegante, con una burbuja cremosa.

22 euros.

Côte des Blancs Brut Tradition



De Sousa es una apuesta segura. Su propietario, Erick De Sousa forma parte de la nueva generación de viticultores comprometidos con el entorno y el *terroir*. Elaborado con las variedades de chardonnay, pinot noir y pinot meunier, ofrece aromas florales y de fruta madura, además de delicadas notas de pastelería, que le dan gran expresividad y frescura.

40 euros.

Fluence Brut Nature



Elaborado por la familia del ingeniero Franck Pascal al dictado de la viticultura biodinámica en viñedos en los que crecen las variedades de pinot noir, chardonnay y pinot meunier. Los suelos son de arcilla y arena sílex, con bajos rendimientos en la margen derecha del Valle de Marne. Elaborado con pinot meunier (60%), pinot noir (34%) y chardonnay (6%).

39,40 euros.