

El 11 perfecto de la bodega catalana en Caprabo

09 dic 2022

Catalunya destaca por su cultura vinícola y su gran cantidad de vinos con Denominación [



/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00007.xml] de Origen. Desde Caprabo seleccionamos los 11 vinos y cavas de la bodega catalana perfectos para ti.

Vinos blancos catalanes

En Catalunya ha ido aumentando el número de Denominaciones de Origen, pasando de cinco en 1980 a once en la actualidad. En todas ellas encontramos una amplia diversidad de vinos blancos, elaborados con diferentes tipos de uva dependiendo del terreno donde crezcan.

1. Sumarroca. Vino blanco joven D.O. Penedés

La D.O. Penedés no solo es la óptima en cuanto a la suma de factores físicos que benefician la cosecha, sino que es la más importante de Catalunya tanto por tamaño como por producción.

El vino blanco joven D.O. Penedés [Sumarroca](https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/sumarroca-vi-penedes-blanc-de-blancs-75cl/295145) [<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/sumarroca-vi-penedes-blanc-de-blancs-75cl/295145>] es un vino elaborado por las Bodegas Sumarroca, con las variedades de uva Chardonnay, Macabeu, Parellada, Xarel·lo y Moscatell. Este vino es una combinación fresca y afrutada, con toques de pera, manzana y flor de azahar. En boca nos proporciona un final muy agradable.

Su ligereza y aroma hacen que maride de forma perfecta con sushi, quesos blandos, ahumados, pescados blancos o ensaladas.

2. Raimat. Vino blanco D.O. Costers del Segre

Las viñas con Denominación de Origen D.O. Costers del Segre abarcan una gran dispersión geográfica, pero, generalizando, se ubican en el interior de Lleida, en la cuenca fluvial del río Segre, donde las uvas que se producen se caracterizan por su azúcar.

El [Raimat D.O Costers del Segre](#) [

<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/raimat-vino-blanco-chardonnay-do-costers-del-segre-75cl/1>] es un vino elaborado con uvas 100% Chardonnay, estructurado, con reflejos verdosos, fresco por sus toques cítricos y con un aroma intenso gracias a sus notas tropicales. Este vino marida perfectamente con carnes blancas, marisco, pescado, arroces, pastas y ensaladas.

3. Clot d'Encis. Vino blanco D.O. Terra Alta

Los viñedos de D.O. Terra Alta se encuentran ubicados en las zonas de montaña del sudoeste de Catalunya, entre 350-550 metros de altitud. Las variedades de uva que conforman el 75% de sus viñas son: Garnacha blanca, Garnacha negra, Garnacha peluda, Macabeu y Samsó.

El vino blanco [Clot d'Encis](#) [

<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/clot-encis-vino-blanco-75cl/304859>] es un vino 100% Garnacha, joven, seco, muy afrutado, sabroso y con mucho cuerpo. Su aroma recuerda una macedonia hecha con frutas blancas, cítricos y frutas rojas. Su maridaje perfecto sería un aperitivo o para acompañar cualquier comida.

Vinos tintos catalanes

La producción del vino tinto en Catalunya es menor que la de vino blanco, la cifra asciende a unos 676.826 hectolitros frente 2.297.495 de producción en vino blanco.

Las variedades de uva tinta en Catalunya son Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Garnacha tinta, Garnacha peluda, Merlot, Monastrell, Pinot noir, Samsó y Ull de llebre.

4. Clos de Torribas. Vino tinto crianza D.O. Penedés

El vino [Clos de Torribas](#) [

<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/clos-torribas-vino-tinto-tempranillo-crianza-d-o-penedes-75>] D.O. Penedés es un tempranillo tinto, granate y transparente. Su maceración sobre hollejos y su posterior crianza durante unos 12 meses en bodega despierta ese aroma de roble, especias y las notas a cedro en el paladar.

En la gastronomía es un vino recomendado para platos elaborados y copiosos como arroces de montaña, carne roja, carne de caza o carne en salsa.

5. Ètim. Vino tinto D.O. Montsant

El vino tinto [Ètim](#) [

<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/vino-tinto-crianza-etim-botella-75-cl/307699>] D.O. Montsant está elaborado con uva Garnacha, Cariyena y Syrah. Una combinación que le otorga al vino un color rojo cereza muy intenso, un gusto en boca denso, con un toque ácido acertado y un final largo y muy agradable. El aroma que desprende es de fruta madura como moras, grosella o fresa.

Es un vino que encaja perfectamente con la cocina moderna, la comida especiada y exótica.

6. La Boscana. Vino tinto D.O. Costers del Segre

La gama de vino La Boscana, como su propio nombre indica y el diseño juvenil de su etiqueta, quiere reflejar la sensación de naturaleza, aire libre, diversión, frescura y espíritu joven.

Este vino tinto joven D.O. Costers del Segre [La Boscana](#) [

<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/la-boscana-vino-tinto-d-o-costers-del-segre-75cl/310535>] es un coupage de tres variedades: Tempranillo, Garnacha y Syrah. A la vista es de un color rojo limpio, con un intenso aroma a chocolate, vainilla y frutos negros, un gusto sabroso y persistente gracias a los taninos maduros.

La comida que mejor acompaña a este vino es la ternera, la pasta y las aves. Aunque también combina excelentemente con guisos y estofados.

7. Diorama. Vino tinto D.O. Montsant

Diorama Syra es un vino de la D.O. Montsant con un aspecto cristalino con tonos violetas y azulados. Su maceración durante una semana despierta ese gusto a frutas rojas y mermeladas por encima de los taninos. La fuerza de la fruta también destaca en su aroma.

El maridaje de este vino tan sabroso serían arroces, estofados, carne de caza, carnes rojas como chuletón, solomillo y entrecot.

Vinos rosados catalanes

La producción de vinos rosados en Catalunya es la menos notoria, con una cifra de 155.316 hectolitros según la Promotora de Productos Catalanes ([Prodeca](#) [

https://www.prodeca.cat/sites/default/files/inline-files/Prodeca%20sector%20vino_0.pdf]). A pesar de este dato, encontramos vinos rosados catalogados con D.O.

8. Petjades. Vino rosado Merlot D.O. Penedés

Este vino monovarietal tiene un aspecto denso en copa con reflejos rojo carmín. Su aroma también es intenso, pero con detalles a frutos rojos frescos que aportan fragancia. Los toques ácidos aportan al gusto frescura y estructura. El paso firme de su entrada en boca lo hace perfecto para maridar embutidos, platos especiados y pescados al horno.

9. Portell. Vino rosado Trepát D.O. Conca de Barbera

Los vinos rosados de la D.O. Conca de Barbera suelen elaborarse con uva Trepát, Ull de Llebre y Garnacha. En este caso, el vino rosado Portell de la cooperativa vinícola Sarral es 100% Trepát, afrutado, floral y muy suave. Su frescura lo hace idóneo para las carnes blancas, aperitivos y carnes rojas a la parrilla.

Cavas

En Catalunya además de las denominaciones de vinos, también existe la D.O. Cava que se extiende por varios lugares del Penedès, la Anoia, el Baix Llobregat, el Camp de Tarragona, la Conca de Barberà, Costers del Segre y el Empordà.

El cava catalán se elabora con las variedades Xarel·lo, Macabeu y Parellada. En el caso de los rosados, las uvas serían Taladrado, Garnatxa y Monestrell.

10. Llopart. Corpinnat brut nature reserva

El cava [Llopart Corpinnat brut nature reserve](#) [

<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/corpinnat-brut-nature-reserva-75cl/36215>], además de ser un clásico, fue uno de los pioneros en España. Se trata de un vino espumoso coupage de Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel·lo. Un brut nature seco, ligero y fino, con una armonía aromática entre rasgos afrutados y rasgos derivados del envejecimiento.

11. Portell. Cava rosado Trepát

El [cava rosado Portell](#) [

<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/cava-rosado-brut-portell-75-cl/308246>] es un monovarietal elaborado con 100% Trepát que, tras doce meses de crianza, destacan los aromas frescos de fresa, burbujas finas y abundantes. Perfecto para maridar aperitivos, embutidos, canelones y platos de fiesta.