

2024

GUÍA

PROENSA

DE LOS
MEJORES VINOS
DE ESPAÑA



RAVENTÓS I BLANC DE LA FINCA '20

Espumoso
Evolución: 2026-2027
Precio: 24 €
Gastronomía: Pescados
mariscos, ahumados
quesos, hojaldres salados

50% Xarel·lo, 40% Macabeo,
10% Parellada; 30 meses en rima.
220.000 botellas.

Profundo, refinado, vivo. Aromas
complejos de crianza, tonos de fruta,
fondo mineral (yodo). Excelente paso
de boca, con cuerpo y rotundo en
sabores, buena acidez, amplio, largo.
Consumo: 6-8°C.



RAVENTÓS I BLANC DE NIT '21

Espumoso rosado
Evolución: 2026-2027
Precio: 20 €

Gastronomía: Carnes
blancas, barbacoa,
ensaladilla, frituras

49% Xarel·lo, 34% Macabeo,
12% Parellada, 5% Monastrell;
18 meses en rima. 210.000 botellas.

Alegre, fresco, de trago largo.
Protagonismo frutal en la nariz,
toques de crianza, minerales, fina
vinosidad de tinto. Directo, cuerpo
medio, fluido, suave, fresco, frutal.
Consumo: 6°C.



RAVENTÓS I BLANC TEXTURES DE PEDRA '19

Espumoso
Evolución: 2026-2027
Precio: 33 €

Gastronomía: Carnes
blancas (rosbif), salpicón
mariscos, rodaballo

50% Xarel·lo Vermell, 25% Sumoll,
25% Bastard Negre; 42 meses en
rima. 14.820 botellas.

Más singular y mineral de una
gama con gran carácter. Complejo,
máticos de yodo, herbáceos, tostados
de monte bajo. Rotundo en sabores,
buena acidez, toque salino, amplio, fino.
Consumo: 6-8°C.



RECAREDO (MATA CASANOVAS)

Tamarit, 10
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
Tel.: 938 910 214
Correo electrónico: info@recaredo.com
Web: www.recaredo.com

Turismo: Visitas con cita previa.
Restaurante privado

En septiembre 2023 se han cumplido
veinte años desde que Bureau Veritas,
reconocida empresa internacional de
auditoría, concedió a Recaredo el
certificado que acredita que los
vinos espumosos de la familia Mata
cumplen el Pliego de buenas prácticas
en viticultura, vinificación y elaboración.
La primera certificación se concedió
en 2003, cuando la preocupación por
el medio ambiente, con sus argumentos
de sostenibilidad, cultivos ecológicos,
etcétera, todavía no estaban de
moda. Ton Mata, responsable de la
bodega, siempre mostró sensibilidad
a favor de los métodos respetuosos
con el entorno. Una filosofía que ha
marcado el trayecto de Recaredo y ha
encontrado auditorio entre sus colegas,
para ser uno de los argumentos
fundacionales de Corpinnat, iniciativa
de un grupo de productores de
espumoso del Penedès de la que
Recaredo fue uno de los impulsores.
Prácticas de agricultura de riesgo que
no han menoscabado la gran calidad
de sus espumosos, siempre brut
nature y siempre con largas crianzas.

RAVENTÓS I BLANC BLANC DE BLANCS '21

Espumoso
Evolución: 2025-2026
Precio: 16,50 €

Gastronomía: Carnes
blancas, barbacoa,
ensaladilla, frituras

50% Xarel·lo, 35% Macabeo,
12% Parellada, 3 Malvasía de Sitges;
18 meses en rima. 220.000 botellas.

Oscura característica de la zona,
complejidad y equilibrio no tan
frecuentes. Aromas de fruta madura,
suaves, delicados tonos de crianza. Fresco,
fluido, equilibrado, suave, sabroso.
Consumo: 6°C.



LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES
RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

TURÓ D'EN MOTA DE RECAREDO '09

Espumoso brut nature
Evolución: 2027-2028
Precio: 135 €

Gastronomía: Carnes frías (rosbif), pescado azul, ahumados suaves

Xarel'lo; vino base fermentado en barrica, 156 meses en rima. 2.874 botellas.

Complejo, fresco, profundo. Elegante desarrollo, bouquet fino, mineral, tostado, especiado, fondo de fruta madura. Sensaciones de solidez y frescura, equilibrado, sabroso, largo.

Consumo: 6-8°C.



RECAREDO TERRERS '19

Espumoso brut nature
Evolución: 2025-2026
Precio: 27,50 €

Gastronomía: Pescados sabrosos, mariscos en guiso, sepia a la plancha

57% Xarel'lo, 25% Macabeo, 17% Parellada, 1% Monastrell; 36 meses en rima.

Ensamblado, amplio, vivo. Aromas frutales y de crianza en buena relación, marcados minerales (tierra fresca). Cierta cuerpo, viva acidez, seco, sabroso, expresivo, persistente.

Consumo: 6°C.



RECAREDO SERRAL DEL VELL '17

Espumoso brut nature
Evolución: 2026-2027
Precio: 38 €

Gastronomía: Pastel de mariscos, pescados al horno (rodaballo)

87% Xarel'lo, 13% Macabeo; vino base de Xarel'lo fermentado en barrica, 57 meses en rima.

Bien desarrollado en la nariz, rotundo en la boca. Complejos matices de crianza (ahumados, especiados) sobre base de fruta de hueso madura. Cuerpo y viva acidez, seco, sabroso.

Consumo: 6-8°C.



TERRA DE FALANIS

Ctra. Campos-Felanitx, km. 10,3
07200 Felanitx (Mallorca)
Tel.: 971 584 481

Correo electrónico:
info@terradefalanis.com
Web: www.terradefalanis.com

Es curioso que una bodega que nació con marcado carácter desenfadado y juvenil, como es Anima Negra, haya creado una filial para vinos que responden más a esa imagen. Es una prueba de madurez: la casa matriz ha tomado peso y se deja para la segunda esa vertiente menos seria, que incluye marcas que entran en esa dinámica creativa moderna (el espumoso Tutumba, que juega con el término cava) y, a pesar de la referencia cercana del nombre (tierra de Felanitx en mallorquín), excursiones a otras zonas, como Calatayud, Montsant o Cava. Junto a ellos, un Castell de Santueri, en doble versión blanco y tinto, que hace referencia al castillo de origen árabe que corona una de las colinas cercanas a Felanitx, y que hunde sus raíces en un viñedo que perteneció a la cooperativa del pueblo, cerrada a finales de los ochenta. Anclaje autóctono para vinos en los que lucen las variedades locales: unas interpretaciones singulares de Callet, en blanco y tinto, acompañada de otras, incluidas las foráneas.

RECAREDO SUBTIL '18

Espumoso brut nature
Evolución: 2024-2025
Precio: 40 €

Gastronomía: Pescados al horno, ensaladilla de salmón, ahumados

Xarel'lo; 36 meses en rima.

Fresco, fino, sabroso. Línea sutil en la nariz, fino y rico en matices aunque no muy intenso; fruta fresca, crianza, mineral (tierra viva). Cierta cuerpo, viva acidez, equilibrado, seco, sabroso, amplio en aromas de boca, largo final frutal, toque amargo fino de salida.

Consumo: 6°C.

