Cinco cavas para disfrutar con familia y amigos esta Nochevieja por quierovinos.com

Nochevieja: cinco cavas para degustar en la última noche del año. Acertar con las recomendaciones que se hacen desde la empresa quierovinos.com y disfrutar será muy fácil

La noche más esperada por mucha gente es Nochevieja, una velada festiva que da finalizado el año y da la bienvenida al año entrante, esperando que traiga mejor fortuna y éxitos en lo personal y laboral. Por esa razón, para esta ocasión especial se debe elegir una bebida acorde a la celebración, y nada mejor que un buen cava para ello. A continuación, desde quierovinos.com aconsejan cinco cavas harán a quedar a cualquiera como un verdadero anfitrión en la última noche del año:

1. Freixenet: servir este cava es un éxito asegurado. Esta empresa centenaria y líder en la producción de cava desde 1861, tiene una amplia selección de cavas para satisfacer hasta el paladar más exigente. Clasificados en cavas emblemáticos, de prestigio o de paraje calificado, los cavas de esta empresa aportan distinción por su calidad en cada una de sus botellas. Para los amantes del cava se recomienda Freixenet Meritum Gran Reserva por tener burbujas finas con sabor seco y complejo.

2. Agustí Torello Mata: bodega fundada en 1950 por la familia que le da nombre a la empresa. Menos conocida que la marca anterior posee cavas de excelente naturaleza. Caracterizado por tener cavas perfectos para todas las horas del día, destaca el Brut Reserva, un cava clásico pero con notas frescas. Este cava resume la seña de identidad de la casa, elaborar un cava fino con largas crianzas para asegurar un sabor armonioso.

3. Mata Casanovas: esta empresa creada en 1962 posee cavas de larga crianza que representan el Mediterráneo en cada una de sus burbujas. Una de las especialidades es el Brut Nature, un cava seco sin azúcar y con sabor intenso. Se recomienda degustarlo a 10º C y abrirlo unos minutos antes de servirlo. Noventa años de experiencia y de tradición que se manifiestan en cada una de las botellas de esta empresa.

4. Sumarroca: esta bodega tiene un gran respeto por la naturaleza con unos vinos con una crianza de más de veinte meses. La viña Sumarroca se caracteriza por tener un amplio terreno cerca del mar mediterráneo. Una buena opción es el Cava Brut Reserva Ecológico para aquellas personas que quieran disfrutar del mejor sabor con las bondades del producto ecológico. En cuanto al aroma, el cava posee un toque de frutas blancas como el melocotón de viña, manzana o melocotón.

5. Cavas y vinos espumosos de las Bodegas Arzuaga Navarro: estas bodegas instaladas en pleno centro de la capital del cava evocan a época medieval llena de tradición pero también a innovación en el icónico Penedés. La recomendación de la casa es el espumoso Castellblanc Extra Brut, un cava con denominación de origen para el paladar menos acostumbrado a tomarlo pero con gran gusto. Tiene un sabor ligero y suave con toque de macabeo, xarel-lo y parellada.

Datos de contacto:

QuieroVinos S.L

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Entretenimiento](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>