

NOTA DE PRENSA: BRINDAR POR EL AÑO NUEVO – SELECCIÓN DE CAVAS Y ESPUMOSOS

¡FELIZ AÑO NUEVO! SEIS NUEVAS FORMAS DE BRINDAR POR EL 2018

- Seis sorprendentes cavas y espumosos con los que gritar bien fuerte: ¡Feliz 2018! Diferentes por su elaboración y matices, y llegados desde Doñana, Málaga, Valencia, Extremadura, Andalucía, Asturias y, por supuesto Cataluña. ¿Quieres descubrirlos?
- ¿Qué tal un brindis con un espumoso de moscatel? ¿Un cava rosado? ¿Aires de Levante con aromas a plátano? ¿Lo mejor de Doñana en tu copa? ¿Delicadas burbujas desde Extremadura? ¿o lo mejor de las manzanas de la Ribeira Sacra?

Madrid, 14 de noviembre de 2017. Formas de brindar hay casi tantas como motivos para hacerlo y la Navidad, la Nochevieja y las celebraciones familiares son una excelente razón para hacerlo. Alzar las copas, juntarlas al centro, exclamar palabras de felicidad y beber un trago forma parte de las tradiciones, pero, ¿sabías que este gesto tiene su origen en Reino Unido? Como esto no se trata de una lección de historia sino de pasarlo bien, catatu.es ha preparado una selección muy especial de cavas y espumosos con los que sorprender a amigos y familiares durante las próximas fiestas y gritar bien fuerte, ¡Feliz 2017! ¿Quieres conocerlos? Empezamos con la cata...



Brindis únicos: De color amarillo pajizo perlado y aroma a azahar, frutas de hueso y cítricos, **Apiane de Tierra de Mollina** tiene el honor de ser el primer vino espumoso moscatel de Málaga con textura muy similar a la del cava. Es un vino joven semidulce de entre 7º - 8º y elevada carbonatación, con suaves burbujas que se generan de forma natural durante la fermentación. Está elaborado a partir de la variedad moscatel morisco y es perfecto para tomar con postres o patés. **PVR: 9,25€.**



Innovadora tradición: Rubor Aurorae de Bodegas Mascaró cautiva por su frescor, su juventud y su sutil delicadeza. Su aspecto es cristalino con finas burbujas con buen desprendimiento; de precioso color cereza que recuerda al rubor con el que el cielo se tiñe momento antes de la aurora; y en nariz recuerda a frutas rojas como cerezas o frambuesa. Una auténtica delicia para el paladar que le ha servido para ganar la medalla de oro en el Concurso Internacional Grenaches du Monde 2017. **PVR: 11,45€.**



Aire de Levante: Desde los viñedos de Chardonnay y Macabeo de la **Finca Casa Alfaro** en Valencia llega **Caprasía**, un cava redondo y con gran cantidad de matices. Recientemente ha sido elegido como el mejor cava ecológico de España. Amarillo pajizo, limpio y muy brillante, con destellos verdosos y burbujas finas e intensas que forman rosarios y una corona en la superficie. Entre sus complejos aromas se pueden distinguir limón y pomelo; flores

blancas como el azahar y el jazmín, y frutas como manzana verde, pera y plátano. **PVR: 9€.**

Doñana en tu copa: Con las uvas de variedad Zalema 100% recolectadas manualmente y en el momento óptimo de maduración, en la Reserva de la Biosfera de Doñana se elabora **Raigal**. Con este producto se contribuye a la conservación de los Espacios Protegidos de Doñana. Además, fue la única bodega de Andalucía en elaborar un brut nature por el método tradicional, es decir, segunda fermentación en botella durante un mínimo de 9 meses. Recientemente, ha sido premiado con la medalla de plata en el Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos. **PVR: 5,95€.**



El cava de Extremadura: Finca La Pintada ofrece sensaciones frescas y agradables al paladar, resultando ideal para tomar en cualquier momento, tanto como aperitivo o como acompañante de sus platos diarios y, especialmente, en las celebraciones familiares navideñas. Está elaborado con uvas de variedad macabeo y parellada situadas en los alrededores de Almendralejo. Su gran versatilidad lo hace apto para maridar con todo tipo de cocina mediterránea. **PVR en catatu.es: 4,30€.**



Y, además, ¡sidra! Porque no a todo el mundo le gusta el cava siempre hay que tener una alternativa para que todos puedan participar en el brindis... **La Malquerida** se enmarca dentro de las denominadas sidras de nueva expresión. 100% natural y en cuya elaboración se realiza un proceso de filtrado que mantiene intactas sus propiedades. Además, ha sido pensada para ser servida en copa a una temperatura de entre 8º y 10º, y todas las manzanas empleadas proceden de la Ribeira Sacra lucense. **PVR: 6€.**



Esta selección de cavas y espumosos ha sido realizada por catatu.es y en están disponibles en su página web (www.catatu.es) a los precios de venta al público recomendados señalados anteriormente, **gastos de envío incluidos para cajas completas.**

Sobre catatu.es

Catatu.es nace con la idea de ser una plataforma online donde los usuarios puedan encontrar cualquier vino de España, y comprarlos directamente a la bodega. Es la nueva forma que tienen los productores de abrir su tienda online a más de 10 millones de posibles compradores, que están deseando conocer sus productos y probarlos. Por tanto, catatu.es es una tienda de tiendas en internet, de desarrollo propio, que acerca a los consumidores de vino con los productores de manera natural, directa y sin intermediarios. Pero no es tan solo eso, catatu.es se crea para acercar el conocimiento de la enología a todo el público con la idea de democratizar, llegando al mayor número de personas, y aumentar, así, la pasión por el vino. www.catatu.es

Para más información: