



María Fernández Abanades

Redactora de E&J

Los cavas más especiales para rivalizar con el champán... ¡Por menos de 8 euros!

La Navidad es tiempo de celebraciones, de dar la bienvenida a un nuevo año y esperar que sea mejor que el que dejamos atrás. Es tradición que el primer brindis del año sea con cava o champán (y con un anillo de oro en la copa, para atraer “la riqueza”). Son muchas las marcas de cava en el mercado, pero **la OCU ha elaborado una lista con los mejores vinos espumosos, algunos de ellos por un precio muy asequible.**

A la hora de elegir un buen cava, hay que fijarse en la **cantidad de azúcar. Brut, brut nature y extra brut** son variedades de cava seco. Por su parte, el **cava semiseco o dulce** contiene más azúcar.

La OCU ha realizado un análisis de **24 vinos espumosos**, teniendo en cuenta variables como el contenido de alcohol, la acidez, la presencia de conservantes, además de las calificaciones de degustación de un panel de expertos. Los resultados han sido los siguientes:

- **Faustino Brut Reserva**

Se trata de un vino espumoso de Cava de La Rioja con castas de viura, parellada y chardonnay y posee un grado alcohólico de 13°. Ha recibido una puntuación de 84 puntos en el estudio. Su precio es de 7,55 euros.

Botella de Faustino Brut Reserva (Foto: Vinun Ad Amicus)

- **Vía de la Plata Brut Nature**

Se elabora a partir de un coupage de uvas de la variedad Macabeo y Parellada. El ...

SUSCRÍBETE >

para una conversión completa a PDF |