



(http://www.sevi.net/rv_nserver/www/deoaparams=2_bannerid=17_zoneid=2_cb=c423ac2014_oadest=http%3A%2F%2Fwww.sevi.net)

[COR](#)

ENVÍO DE MUESTRAS GUÍA DE VINOS 2018 (</es/3508/21/11324/Champagne-Barons-de-Rothschild-la-unión-burbujeante-de-tres-ramas-familiares-de-excelencia-vinícola-grupo-bodegas-palacio-1984-champagne.htm?tpl=19>)

REVISTAS VINO (</es/3508/21/11324/Champagne-Barons-de-Rothschild-la-unión-burbujeante-de-tres-ramas-familiares-de-excelencia-vinícola-grupo-bodegas-palacio-1984-champagne.htm?tpl=17>)

REVISTAS ACEITE (</es/3508/21/11324/Champagne-Barons-de-Rothschild-la-unión-burbujeante-de-tres-ramas-familiares-de-excelencia-vinícola-grupo-bodegas-palacio-1984-champagne.htm?tpl=18>)

REGISTRO ONLINE (<http://www.sevi.net/register>)

SUSCRIPCIÓN (</es/3508/21/11324/Champagne-Barons-de-Rothschild-la-unión-burbujeante-de-tres-ramas-familiares-de-excelencia-vinícola-grupo-bodegas-palacio-1984-champagne.htm?tpl=14>)

CONTACTO (</es/3508/21/11324/Champagne-Barons-de-Rothschild-la-unión-burbujeante-de-tres-ramas-familiares-de-excelencia-vinícola-grupo-bodegas-palacio-1984-champagne.htm?tpl=15>)

NOSOTROS (</es/3508/21/11324/Champagne-Barons-de-Rothschild-la-unión-burbujeante-de-tres-ramas-familiares-de-excelencia-vinícola-grupo-bodegas-palacio-1984-champagne.htm?tpl=16>)

[Inicio \(/\)](#) [Economía \(/es/3508/10/\)](/es/3508/10/) [Empresas \(/es/3508/20/\)](/es/3508/20/) [Formación \(/es/3508/30/\)](/es/3508/30/)

[Internacional \(/es/3508/40/\)](/es/3508/40/) [Misceláneas \(/es/3508/50/\)](/es/3508/50/) [Nacional \(/es/3508/60/\)](/es/3508/60/)

[Promoción \(/es/3508/80/\)](/es/3508/80/) [Técnicos \(/es/3508/90/\)](/es/3508/90/) [Aceite \(/es/3508/200/\)](/es/3508/200/)

Estás en: / [Inicio \(/\)](#) / [Noticias de empresas \(http://www.sevi.net/es/3508/21/\)](#)

/ [Champagne Barons de Rothschild: la unión burbujeante de tres ramas familiares de excelencia vinícola](#)

(<http://www.sevi.net/es/3508/21/11324/Champagne-Barons-de-Rothschild-la-unión-burbujeante-de-tres-ramas-familiares-de-excelencia-vinícola-grupo-bodegas-palacio-1984-champagne.htm>)

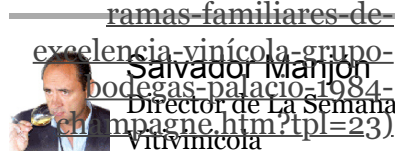
Champagne Barons de Rothschild: la unión burbujeante de tres ramas familiares de excelencia vinícola

Publicado el 04 Diciembre 2017 Por Salvador Manjón

[Identificarse \(/auth\)](#)

(</es/3508/21/11324/Champagne-Barons-de-Rothschild-la-unión-burbujeante-de-tres-ramas-familiares-de-excelencia-vinícola-grupo-bodegas-palacio-1984-champagne.htm>)

[Barons-de-Rothschild-la-unión-burbujeante-de-tres-ramas-familiares-de-excelencia-vinícola-grupo-bodegas-palacio-1984-champagne.htm?tpl=23](#)



Más en esta sección

[Trilogía de vinos](#)



El Barón Eric de Rothschild, dando a conocer su gama de champagnes, el pasado 23 de noviembre en Madrid.

La familia Rothschild es un auténtico ejemplo de excelencia vitivinícola que, con más de 250 años de historia, ha conjugado mantener y conservar un importante legado, con la adaptación a las demandas de los nuevos tiempos. Recientemente, las tres ramas familiares: Château Lafite Rothschild, Château Mouton Rothschild y Château Clarke Edmond Rothschild se unieron para dar vida al champagne Barons de Rothschild, que fueron presentados el pasado 23 de noviembre en Madrid a la prensa especializada, en una cata dirigida por el Barón Éric de Rothschild. Estuvo organizada por Grupo Bodegas Palacio 1984, que comercializa desde el pasado mes de julio y en exclusiva estos espumosos.

Para la elaboración de los champagnes comercializados bajo esta marca, que busca ubicarse entre las referencias más reputadas de Champagne, las tres ramas de la familia se han aliado con familias champenoises con amplia tradición elaboradora de calidad. Así, tienen acceso a una exclusiva selección de Premier Cru y Grands Crus, ubicados en el corazón de las zonas de la Côte des Blancs y de la Motaigne de Reims.

En el restaurante Horcher de Madrid, pudimos degustar las referencias de esta gama. Comenzamos con Barons de Rothschild Blanc de Blancs, elaborado con una selección de Chardonnay de los mejores crus de la Côte des Blancs, como Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger y Oger. En su composición figura al menos un 40% de vinos de reserva. Se mostró de brillante color amarillo, con una corona homogénea y persistente de finas burbujas. Intensamente varietal, con notas frutales (manzana, fruta blanca de hueso) y cítricas, que dejan paso a apuntes de almendra verde y frutos secos. Acidez cítrica en boca, con buena estructura y tacto cremoso. Recuerdo salino.

[monovarietales Cantalares, de Bodegas El Villar \(D.O.P. Valencia\)](#)
[\(/es/3508/21/11330/Trilogía-de-vinos-monovarietales-Cantalares-de-Bodegas-El-Villar-\(DOP-Valencia\)-cantalares-merlot-semillon.htm\)](#)

[Bodegas Hispano Suizas celebra sus jornadas de puertas abiertas](#)
[\(/es/3508/21/11329/Bodegas-Hispano-Suizas-celebra-sus-jornadas-de-puertas-abiertas-ossorio-navarro-grin.htm\)](#)

[Enoteca Gramona, la culminación de 130 años de historia](#)
[\(/es/3508/21/11326/Enoteca-Gramona-la-culminación-de-130-años-de-historia-cava-larga-crianza-xarello-macabeo-parellada-gramona.htm\)](#)

[Maximum, brandy de Jerez 100% Palomino Fino de José Estévez](#)
[\(/es/3508/21/11319/Maximum-brandy-de-Jerez-100-Palomino-Fino-de-José-Estévez-jose-estevez-jerez-sherry-casks-brandy.htm\)](#)

[Vins i Licors Grau celebra sus 40 años como distribuidora de vino](#)
[\(/es/3508/21/11318/Vins-i-Licors-Grau-celebra-sus-40-años-como-distribuidora-de-vino-graonline-palafrugell-vino.htm\)](#)

Siguió el Barons de Rothschild Rosé (85% Chardonnay y Pinot Noir), de atractivo color rosa palo, espuma delicada y persistente. A los frutillos rojos en nariz se suman un perfil ciertamente floral (rosas) y de cáscara de limón y de bollería fina. Una boca fresca redonda en las percepciones aromáticas. Un rosé maduro y con amplias posibilidades de maridaje.

A continuación, llegó el Extra Brut, elaborado con un 60% de Chardonnay y un 40% de la variedad Pinot Noir, rico y etéreo, con un dosage de menos de 3 gramos y una crianza de entre 9 y 12 meses tras el degüelle. Dorado pálido, espuma abundante formada por finas burbujas. Fruta blanca de hueso de óptima maduración, notas de autólisis en forma de aromas de masa de pan y ligeros tostados. Tiene un ataque directo, con buena acidez y sensaciones sedosas y refrescantes, con estructura bien equilibrada.

También elaboran un champagne Brut, con la misma composición varietal que el anterior. Amarillo dorado pálido, tiene una nariz elegante, en la que hay peras, almendras verdes, avellanas, algo de flor blanca y notas de bollería fina. Vibrante en boca, con gran estructura y recorrido todavía en botella. Elegante.

Para ver el resto del artículo tiene que estar registrado.

Tenga presente nuestras [Condiciones de uso](#) y si utiliza esta información recuerde citar siempre www.sevi.net (<http://www.sevi.net>) y La Semana Vitivinícola como fuente.

0 Respuestas(s) a “Champagne Barons de Rothschild: la unión burbujeante de tres ramas familiares de excelencia vinícola”

Comentarios disponibles para usuarios registrados

[Histórico de ediciones \(/es/3508/21/11324/Champagne-Barons-de-Rothschild-la-unión-burbujeante-de-tres-ramas-familiares-de-excelencia-vinícola-grupo-bodegas-palacio-1984-champagne.htm?tpl=7\)](http://www.sevi.net/es/3508/21/11324/Champagne-Barons-de-Rothschild-la-unión-burbujeante-de-tres-ramas-familiares-de-excelencia-vinícola-grupo-bodegas-palacio-1984-champagne.htm?tpl=7)

Diseñado por La Semana Vitivinícola. Última actualización: Diciembre 17, 2017 [Aviso legal y Condiciones de uso](#)



El vino solo se disfruta con moderación

(<http://www.wineinmoderation.eu/>)