

BLANC DE NOIRS

Elaborado exclusivamente de las uvas de la variedad de Pinot Noir, en la propiedad de Espiells. Una vendimia manual en su óptima madurez y un transporte en pequeñas cajas, garantiza la integridad de los racimos. De la carga manual y un suave prensado de la uva sin despalillar, resulta un magnífico jugo con poca intensidad de color. Un desfangado estático y una fermentación controlada, transforman este mosto en un vino base muy personal.

Cava dotado de un bello color dorado, con tenues recuerdos rojizos que nos evocan su noble origen varietal. Sus finísimas burbujas suben en bellos y abundantes rosarios formando una hermosa y persistente corona.

Su aroma es sorprendente. Sobre las clásicas notas de frutas blancas y de hueso, aparecen inusuales aromas de cerezas, rodeado de un fondo de miel, pan tostado y cítricos. Un aroma elegante y complejo.

En boca ofrece una estructura y frutalidad admirables. Soberbia efervescencia en el paladar, con una gran cremosidad. Untuoso, fresco, intenso y persistente, nos invita a disfrutar de una riqueza de sensaciones extraordinarias.

Juvé & Camps



Tipo
D.O. Cava Reserva
Brut



Tipo de suelo
Franco-arcilloso-calcáreo



Variedades
Pinot Noir



Portainjerto
110 Richter



Densidad de plantación
3500 pies por ha



Conducción
Cordón Royat



Crianza
25 meses de
media en botella



Graduación
12,0 %



Temperatura de servicio
7-8 °C

