

GRAN JUVÉ & CAMPS

Su elaboración está limitada a los vinos de gran calidad, procedentes de nuestra propiedad de Espiells, uno de los viñedos más ilustres de Sant Sadurní d'Anoia y Mediona, en el Alt Penedès.

Cava de un expresivo color dorado que mantiene tonalidades pálidas, a pesar de su larga crianza. Su espléndida efervescencia genera múltiples cordones de efímeras burbujas que ascienden hasta la superficie para formar una corona estable.

Su aroma es penetrante, complejo, alegre y muy fresco. Estamos ante un cava sorprendente, ya que, aun que se trata de un Gran Reserva, conserva una enorme frescura en la que se distinguen claras notas de flores blancas y frutas carnosas. Su complejidad crece progresivamente y muy pronto aparecen ligeros tostados y fondo de miel.

Una vez en la boca, se muestra intenso, sugerente y sumamente agradable. Su efervescencia acaricia suavemente nuestro paladar, mostrando toda la cremosidad de su espuma. Untuoso y muy persistente, se despidе dejándonos el recuerdo de sus profundos y delicados aromas.



Tipo
D.O. Cava
Gran Reserva Brut



Tipo de suelo
Franco-arcilloso-calcáreo



Variedades
Macabeu, Xarel·lo,
Parellada y Chardonnay



Portainjerto
110 Richter y 1003 Paulsen



Densidad de plantación
2500 y 3500 pies por ha



Conducción
Vaso y Cordon Royat



Crianza
42 meses de
media en botella



Graduación
12,0 %



Temperatura de servicio
7-8 °C



Juvé & Camps