Juvé & Camps

La Capella 2013

Brut Nature

01. ORIGEN

Elaborat amb raïm de xarel·lo procedent de la nostra finca d'Espiells, del paratge de La Capella. Una vinya excepcional de 7 hectàrees orientades al sud-sud-oest, amb un pendent suau que optimitza l'exposició solar. Només 0,7 hectàrees, plantades l'any 1981 i conduïdes en vas, es destinen a l'elaboració de l'escumós que porta el seu nom. Sòls francosorrencs, pobres i poc profunds, situats a 210 metres sobre el nivell del mar. Edat de la vinya: més de 40 anys.



02. VITICULTURA

Aquesta vinya heroica de xarel·lo ha resistit el pas de gairebé mig segle, convertint-se en una de les joies vitivinícoles de Catalunya. A l'anyada 2013, el cultiu ja es duia a terme segons els criteris de l'agricultura ecològica, tot i que encara es trobava en període de conversió, obtenint la certificació amb la collita de 2015.

Com tot el paratge de la nostra finca d'Espiells, es tracta d'una vinya ecològica integrada per boscos i marges que aporten biodiversitat i afavoreixen la naturalització de l'entorn. Hi practiquem la poda de respecte i duem a terme controls biològics i de monitoratge per parcel·la. Aquesta vinya és l'homenatge de la família Juvé al xarel·lo i al patrimoni vitivinícola del Penedès, preservant el cultiu tradicional sota la presència del massís de Montserrat.

03. VINIFICACIÓ

La verema es duu a terme manualment en el moment òptim d'acidesa. El raïm es recol·lecta amb la màxima cura i, gràcies a la proximitat del nostre celler, els raïms sencers es premsen en qüestió de minuts per obtenir-ne la fracció més noble del most.

Posteriorment, aquest most flor es desfanga en fred i fermenta en dipòsits d'acer inoxidable a 16 °C. Un cop finalitzada la fermentació, el vi reposa durant tres mesos sobre les seves mares fines de fermentació.

Segona fermentació en ampolla amb llevats seleccionats al Penedès.

Criança extrema de més de 150 mesos sobre les mares. Degollament sota demanda. Sense addició de licor d'expedició.

04. ANYADA 2013

Una anyada marcada per una primavera plujosa, amb precipitacions especialment abundants entre els mesos de març i maig, que van afavorir unes bones reserves hídriques i un desenvolupament vegetatiu equilibrat de la vinya.

L'estiu va ser majoritàriament sec i de temperatures moderades, sense excessos tèrmics destacables, fet que va permetre una maduració progressiva i preservar la frescor natural del raïm.

El resultat va ser una collita equilibrada i de gran qualitat, amb vins frescos, precisos i elegants, dotats d'una bona acidesa i d'un notable potencial per a llargues criances.

05. TAST

Color: Or intens amb reflexos daurats. Bombolla extremadament fina, constant i perfectament integrada.

Nas: De gran intensitat i profunditat aromàtica. Hi destaquen notes de fruita de pinyol madura i cítrics confitats, acompanyades de mel, ametlla torrada, avellana i delicats records de brioixeria. El conjunt es completa amb matisos de fonoll, pedra humida i un elegant rerefons mineral que aporta complexitat.

Boca: Precisa i envoltant des del primer instant. La bombolla, finíssima, es fon amb una acidesa vibrant que aporta tensió i longitud. El pas per boca és ampli, cremós i equilibrat, amb una textura sedosa que n'accentua l'harmonia. Reapareixen els records de fruita confitada, fruits secs i pa torrat, donant pas a un final sec, salí i persistent, de gran precisió, que convida a la reflexió.



VARIETAT	ELABORACIÓ	CRIANÇA	DOSATGE	EMBOTELLAT	ABV
100% xarel·lo	Mètode tradicional	+150 mesos	Brut Nature	Març de 2014	12%

NÚM. D'AMPOLLES	VINYES	SÒLS	ANYADA	AGRICULTURA
1.505	Espiells (Clos La Capella)	Francosorrencs	2013	En conversió a ecològica

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

WWW.JUVEYCAMPS.COM