Juvé & Camps

La Capella 2013

Brut Nature



01. ORIGEN

Elaborado con uvas de xarel·lo procedente de nuestra finca de Espiells, del paraje de La Capella. Un viñedo excepcional de 7 hectáreas orientadas al sur-suroeste con una suave pendiente que optimiza la exposición solar. Solo 0,7 hectáreas plantadas en 1981 y conducidas en vaso se dedican a la elaboración del espumoso que lleva su nombre. Suelos franco-arenosos, pobres y poco profundos a una altura de 210 metros sobre el nivel del mar. Edad del viñedo: más de 40 años.

02. VITICULTURA

Este viñedo heroico de xarel·lo ha resistido el paso de casi medio siglo, convirtiéndose en una de las joyas vitícolas de Cataluña. En la añada 2013, el cultivo ya se hace de manera ecológica, pero estaba en conversión, obteniéndose la certificación en la cosecha 2015.

Como todo el paraje de nuestra finca de Espiells, se trata de un viñedo ecológico integrado por bosques y márgenes que aportan biodiversidad y naturalización. Practicamos la poda de respeto y realizamos controles biológicos y de monitorización por parcela. Este viñedo es el tributo de la familia Juvé a la xarel·lo y al patrimonio vitícola del Penedés, preservando el cultivo tradicional bajo la presencia del macizo de Montserrat.

03. VINIFICACIÓN

Vendimia manual realizada en el momento álgido de acidez. Recolectado con esmero y gracias a la cercanía de nuestra bodega, se prensan los racimos enteros en minutos obteniendo la fracción más noble del mosto que contienen. Posteriormente, este mosto flor se desfanga al frío y se fermenta en depósitos de acero inoxidable a 16 ºC. Tras la fermentación dejamos el vino reposar 3 meses sobre las lías finas de fermentación.

Segunda fermentación en botella y levaduras seleccionadas en el Penedés.

Crianza extrema de más de 150 meses sobre sus lías. Degüelle bajo demanda. Sin adición de licor de expedición.

04. AÑADA 2013

Una añada marcada por una primavera lluviosa, con precipitaciones especialmente abundantes entre marzo y mayo, que favorecieron unas buenas reservas hídricas y un desarrollo vegetativo equilibrado del viñedo. El verano fue mayoritariamente seco y de temperaturas moderadas, sin excesos térmicos destacados, lo que permitió una maduración progresiva y preservar la frescura natural de la uva.

El resultado fue una cosecha equilibrada y de gran calidad, con vinos frescos, precisos y elegantes, dotados de una buena acidez y de un notable potencial para largas crianzas.

05. CATA

Color: Oro intenso con reflejos dorados. Burbuja extremadamente fina, constante y perfectamente integrada.

Nariz: De gran intensidad y profundidad aromática. Destacan notas de fruta de hueso madura y cítricos confitados, acompañadas de miel, almendra tostada, avellana y delicados recuerdos de bollería. El conjunto se completa con matices de hinojo, piedra húmeda y un elegante fondo mineral que aporta complejidad.

Boca: Precisa y envolvente desde el primer instante. La burbuja, finísima, se funde con una acidez vibrante que aporta tensión y longitud. El paso es amplio, cremoso y equilibrado, con una textura sedosa que realza su armonía. Reaparecen los recuerdos de fruta confitada, frutos secos y pan tostado, dando paso a un final seco, salino y persistente, de gran precisión, que invita a la reflexión.



VARIEDAD	ELABORACIÓN	CRIANZA	DOSAGE	EMBOTELLADO	ABV
100% xarel·lo	Método tradicional	+150 meses	Brut Nature	Marzo de 2014	12%

Nº BOTELLAS	VIÑEDOS	SUELOS	AÑADA	AGRICULTURA
1.505	Espiells (Clos La Capella)	Franco-arenosos	2013	En conversión a ecológico

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

WWW.JUVEYCAMPS.COM