

01. ORIGEN

Nascut originalment per al consum de la família Juvé, d'aquí el seu nom: Reserva de la Família. Aquest Gran Reserva Brut Nature es va presentar al públic l'any 1976 i ben aviat va transcendir el seu propòsit original per convertir-se en l'escumós més icònic del celler.

Elaborat exclusivament a partir del most flor d'un cupatge tradicional de xarel·lo, macabeu i parellada, els seus raïms provenen de vinyes cultivades en ecològic a les finques Espiells, La Cuscona i Can Massana.

02. VITICULTURA

Vinyes pròpies ecològiques integrades per boscos i marges que aporten biodiversitat i naturalització. Practiquem una viticultura regenerativa, de precisió i màxim respecte, apostant per baixos rendiments per garantir condicions òptimes a les nostres vinyes.

03. VINIFICACIÓ

Premsat suau per obtenir el most flor. Desfangat estàtic en fred. Primera fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada, separant varietats.

Després del cupatge del vi base, comença la segona fermentació en ampolla amb most concentrat.

Criança mínima de 36 mesos en ampolla. Sense afegir licor d'expedició.

04. ANYADA 2021

La 2021 és una anyada que marca l'inici de l'actual cicle de sequera, caracteritzada per un clima sec i càlid. Les reserves hídriques acumulades en anys anteriors van permetre a les vinyes afrontar aquest desafiament amb fortaleza, donant lloc a vins excepcionalment afruitats i d'aroma intens, amb una destacada capacitat de criaça, que delecten els paladars més exigents amb la seva elegància i complexitat al llarg del temps.

05. TAST

Color: groc brillant amb reflexos daurats. Rosari de gran delicadesa i persistència, característic de les llargues criances.

Nas: es mostra elegant i precís, amb una expressió aromàtica nítida de fruita fresca com la poma, amb notes de flors blanques i matisos d'herbes aromàtiques mediterrànies com el romaní i el fonoll, sumats als aromes de criaça de pa lleugerament torrat i fruits secs.

Boca: conjuga frescor, complexitat i finesa. La seva bombolla és fina, perfectament integrada i embolcalla el paladar amb la seva cremositat. L'entrada és vibrant i seca, fidel al seu estil brut nature. Finalitza amb una persistència fresca i expressiva gràcies a una acidesa equilibrada que allarga el record en boca i aporta profunditat i tensió.



VARIETAT	PRODUCCIÓ	CRIANÇA MÍNIMA	DOSATGE	EMBOTELLAT	ABV
50% Xarel·lo 35% Macabeu 15% Parellada	Mètode tradicionall	36 mesos	Brut Nature- Sense dosatge	Febrer 2022	12%

VINYES	SÒLS	COLLITA	AGRICULTURA
Espiells, Mediona, La Cuscona	Franc- calcàris Argilo-calcàris	2021	Certificat Ecològic

