

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 suau pendent 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 franco-arenosos, pobres i poc profunds a una altitud de 210 metres sobre el nivell del mar.

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 2012, el cultiu ja es feia de manera ecològica, però estava en conversió, i la certificació es va obtenir a la collita del 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 naturalització. Practiquem la poda de respecte i fem controls biològics i de monitoratge per parcel·la. Aquesta vinya és el tribut de la família Juvé al xarel·lo i al patrimoni vitícola del Penedès, preservant el cultiu tradicional sota la presència del massís de Montserrat.

03. VINIFICACIÓ

Verema manual feta en el moment àlgid d'acidesa. Recol·lectat amb cura i, gràcies a la proximitat del nostre celler, es premen els raïms sencers en minuts obtenint la fracció més noble del most que contenen. Posteriorment, aquest most flor es desfanga en fred i fermenta en dipòsits d'acer inoxidable a 16 °C. Després de la fermentació, deixem reposar el vi 3 mesos sobre les lies fines de fermentació.

Segona fermentació en ampolla i llevats seleccionats al Penedès.

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

04. ANYADA 2012

Any caracteritzat per un maig càlid que va accelerar el desenvolupament vegetatiu de les vinyes, moderat per un estiu sense excessos tèrmics que va permetre una maduració primerenca i equilibrada dels raïms. Va ser una anyada majoritàriament seca, amb pluges puntuals a l'abril i a l'agost, que van resultar clau per al bon desenvolupament de la vinya. Aquestes condicions van permetre una maduració lenta i equilibrada, donant com a resultat raïms d'excel·lent qualitat.

05. TAST

Color: Or brillant, amb una bombolla molt fina i persistent.

Nas: Mostra una intensitat aromàtica molt elevada, amb un ventall complex que recorda la mel, fruites confitades, fruits secs, pa torrat i crosta de pa, acompanyats de pell de llimona confitada, pinya en almívar, codony i un subtil toc de tòfona.

Boca: L'entrada és elegant, amb una bombolla delicada que s'integra en una acidesa viva i ben marcada, oferint alhora una textura cremosa. El pas és ampli i harmoniós, amb un retrogust potent i ple de matisos. El final es presenta sec, net, amb records salins i una persistència gairebé eterna.



CLOS
LA CAPELLA



VARIETAT	ELABORACIÓ	CRIANÇA	DOSATGE	ABV	EMBOTELLAT
100% xarel·lo	Mètode tradicional	+150 mesos	Brut Nature	12%	Març de 2013

NÚM. D'AMPOLLES	VINYES	SÒLS	ANYADA	AGRICULTURA
1.426	Espiells (Clos La Capella)	Franco-arenosos	2012	En conversió a ecològic

