

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 envoltades de boscos i marges, que afavoreixen la biodiversitat i la integració harmònica amb l'entorn natural.

Practiquem una viticultura regenerativa, de precisió i alt respecte per l'entorn, 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 2022

L'anyada 2022 va estar marcada per condicions climàtiques extremes: va ser el segon any consecutiu de sequera, amb altes temperatures i poques pluges durant tot el cicle vegetatiu. No va ser fins al setembre que van arribar algunes pluges, modestes però beneficioses, que van ajudar a la recuperació de la vinya. Aquesta situació va reduir dràsticament els rendiments, però va afavorir una maduració ràpida i un estat sanitari excel·lent.

Gràcies a una gestió agronòmica precisa, com una poda molt curta per garantir la supervivència de la planta, i evitar el desfullat per protegir-la dels cops de sol, es va aconseguir preservar la qualitat del raïm.

05. TAST

Color: groc brillant amb reflexos daurats. Perlatge de gran delicadesa i persistència, fidel a les llargues criances.

Nas: es mostra elegant i precís, amb una expressió aromàtica nítida on la fruita fresca dona pas a una poma més madura, acompanyada d'intenses notes de fonoll i altres herbes aromàtiques mediterrànies, com el romaní. S'hi afegeixen els matisos propis de la criança, amb records de pa lleugerament torrat i fruits secs.

Boca: conjuga frescor, complexitat i opulència. La bombolla és fina, perfectament integrada i embolcalla el paladar amb la seva cremositat. L'entrada és vibrant i seca, característica del seu estil brut nature. Finalitza amb una persistència fresca i expressiva, sostinguda per una acidesa equilibrada que prolonga el record i aporta profunditat i tensió.



VARIETAT	PRODUCCIÓ	CRIANÇA MÍNIMA	DOSATGE	EMBOTELLAT	ABV
50% Xarel·lo 35% Macabeu 15% Parellada	Mètode tradicional	36 mesos	Brut Nature- Sense dosatge	Gener 2023	12%

VINYES	SÒLS	ANYADA	AGRICULTURA
Espiells, Mediona, La Cuscona	Franc- calcàris Argilo-calcàris	2022	Certificat Ecològic

