

### 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 el 1981 i conreades en vas es destinen a l'elaboració de l'escumós que porta el seu nom. Sòls franc-arenosos, pobres i poc profunds, a una alçada de 210 metres sobre el nivell del mar.

### 02. VITICULTURA

Aquesta vinya heroica de xarel·lo ha resistit el pas de gairebé mig segle, essent una de les joies vitícoles de Catalunya. A l'anyada 2012, el cultiu ja es feia de manera ecològica i restava en conversió fins a la verema 2015, en què va obtenir la certificació.

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 realitzem 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 realitzada en el moment àlgid d'acidesa. Recol·lectat amb molta cura i, gràcies a la proximitat del nostre celler, el raïm arriba sencer per extraure'n la fracció més noble del most que conté. Posteriorment, aquest most flor es desfangat en fred i es fermenta en dipòsits d'acer inoxidable a 16 °C. Després de la fermentació, deixem el vi reposar 3 mesos sobre les seves lies fines.

Segona fermentació en ampolla amb llevats seleccionats al Penedès.

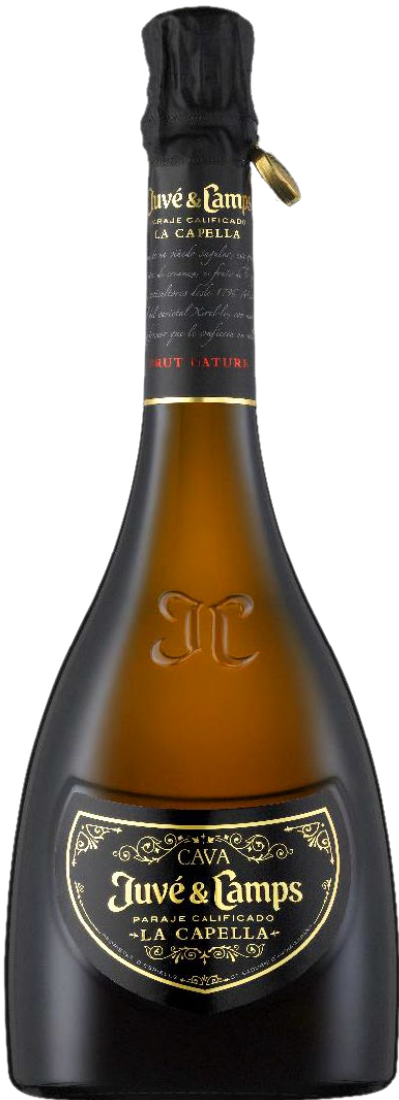
Criança extrema de 150 mesos sobre les seves lies. Degollament sota demanda. Sense addició de licor d'expedició.

### 04. COLLITA 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. Al nas mostra una intensitat aromàtica molt elevada, amb un ventall complex que recorda a mel, fruita confitada, fruits secs, pa torrat i escorça de pa, acompanyats de pell de llimona confitada, pinya en almívar, codony i un subtil toc de tòfona. En 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



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

Nº AMPOLLES	VINYES	SÒLS	ANYADA	AGRICULTURA
1426	Espiells (Clos La Capella)	Franc-sorrencs	2012	En conversió a ecològic

