



Juvé & Camps

Milesimé Chardonnay 2018

“Un vi voluptuós i madur, procedent d’una anyada generosa i amable amb la varietat chardonnay”.

Pep Jiménez
Director de viticultura de Juvé & Camps

L’origen

Per les seves qualitats excepcionals, el raïm de la nostra parcel·la de Can Rius és el que destinem a Milesimé Chardonnay. El sòl n’és de textura fina i molt ric en argila i llim; s’orienta cap al sud, per la qual cosa rep la carícia del sol durant gairebé tot el dia. Situada a una altitud entre 90 i 100 metres, es troba a Gelida, al límit oriental de l’Alt Penedès.

L’anyada

Aquell any, el 2018, ens va regalar una collita sana i pletòrica, generosa i magníficament equilibrada. Va ploure a bastança durant tot el cicle de la vinya, vam tenir una primavera exuberant i un final feliç per a la collita de Chardonnay, que va entrar al celler sana i equilibrada, perfecta per donar lloc a escumosos agradables i sucosos.



El vi

Milesimé Chardonnay és fruit de la selecció dels millors raïms de Can Rius, baies completes i madures, expressives i plenes de vida, amb prou estructura per fer créixer el vi durant la criança en ampolla i guanyar complexitat i matisos durant el seu repòs tranquil a les nostres caves, que s’allarga fins als 36 mesos.

Dades tècniques

Parcel·la: Can Rius

Varietat: Chardonnay

Criança mínima: 36 mesos

Dosatge: Brut

Data d’embotellament: juny 2019

Grau alcohòlic: 12,3 %

AT (tartàric): 5,6 g/l

Sucre residual: 8 g/l

El tast

Els seus tons daurats i una bombolla plena criden l’atenció quan se serveix a la copa. És harmònic, desprèn una suau melodia de notes fruiteres carneses, de meló i préssec de vinya i centelleigs de cítrics d’aranger. S’expressa lentament i seductora amb tocs de mel i pa torrat, i lleugeres notes làctiques que conformen una rica paleta aromàtica. Al paladar és una explosió de sabors que omplenen la boca. La seva textura és amable i sedosa, cremosa, amb un final generós i ple, de primorosa sensualitat.

L’harmonia

Vedella blanca amb salsa bourbon, taula de fumats, calçots amb romesco d’avellanes d’Alcover i un toc de fonoll, burritos de pollastre de corral amb salsa chipotle.