



# Juvé & Camps

## Reserva de la Familia 2018

“Tenemos un cariño especial al Reserva de la Familia porque se vincula con nuestros momentos íntimos, nuestras experiencias compartidas, y por eso es un orgullo que forme parte de esos instantes especiales para tanta gente alrededor del mundo”.

Joan Juvé Santacana / Presidente

### El origen

Xarel·lo, Macabeo y Parellada de Espiells, Can Massana y La Cuscona son las solistas que forman esta melodía de tres voces, de agradable intensidad y elegancia, frutal y cremoso como corresponde a su crianza de más de 36 meses. Un vino que ha formado parte de las vidas de muchas personas, que lo han elegido y siguen escogiendo para descorcharlo junto a aquellos a quienes más quieren.

### La añada

La de 2018 fue una añada con una primavera generosa en lluvias, una situación que benefició especialmente a nuestros viñedos de Xarel·lo y Macabeo. Al trabajar plantaciones de secano, el agua de las intensas precipitaciones desencadenó un aumento de la producción de uva y no hubo especiales problemas de hongos en las variedades que conforman el ensamblaje del Reserva de la Familia. Veníamos de una sequía extrema y esa generosidad en la cosecha fue recibida con optimismo en la bodega, porque los frutos conservaban una excelente calidad.



### El vino

Reserva de la Familia es nuestra *cuvée* más emocional. Es el vino que creamos para tomar en nuestros encuentros, con el que hemos brindado, comido y compartido sobremesas tantas veces. Es, además, un icono entre los grandes reservas que fue el gran embajador de los brut nature, marcando un antes y un después en la historia de nuestros espumosos. Elaborado con la trilogía de blancas del Penedès, el Reserva de la Familia encarna lo que somos como casa de espumosos, desde el viñedo hasta la copa.

#### Datos técnicos

**Varietades:** Xarel·lo, Macabeo y Parellada

**Crianza mínima:** 36 meses

**Dosaje:** Brut nature

**Fecha de embotellado:** Febrero de 2019

**Grado alcohólico:** 12%

**AT (tartárico):** 5,6 g/l

**Azúcar residual:** 0 g/l

**Tª de servicio:** 10°C

### La cata

Brillante, dorado como un atardecer frente al Mediterráneo. De burbujas minúsculas e incansables. Desprende aromas de frutas blancas maduras como manzana o pera ercolina, acompañadas de notas cítricas y toques de pan tostado. En la boca entra con señorío y volumen, es amplio y de una placentera frescura, con una burbuja que suma deleite al conjunto. Es largo, se despidе con un final frutal de madurez perfecta.

### La armonía

Perfecto con jamón ibérico de bellota, pero también un excelente contrapunto de una *vichysoise* con almendra tostada, de un cochinillo con puré de manzana y una tarta de camembert con nueces.