



# Juvé & Camps Reserva de Familia Rosé Centenario 2018

Único e irrepetible, como lo es que una gran casa llegue a cumplir cien años y siga revolucionando el espumoso.

El tiempo transcurre en un suspiro. Pero cien años dan para mucho: para grandes avances científicos que mejoran nuestras vidas; para que las distancias se acorten y podamos sentir cerca a quienes están lejos; para que alcancemos la otra punta del mundo en pocas horas o nos demos cuenta de que lo auténtico merece todo nuestro esfuerzo para preservarlo y protegerlo.

En cien años, una casa que nace con la pasión por reinventar el espumoso puede convertirse en un clásico irrenunciable y un modelo de excelencia, modernidad y artesanía.

Cien años son un camino lleno de sorpresas, de grandes logros, de aprendizajes y satisfacciones gracias a un oficio ancestral que se transmite de generación en generación.

Y esos cien años en los que Juvé & Camps lleva innovando en la elaboración de espumosos de excelencia se reflejan en un vino único e irrepetible, Reserva de la Familia Rosé Centenario. Un espumoso que recoge el espíritu de una casa en continua evolución, respetuosa con la naturaleza y sus ciclos, con la tradición y el oficio y, al tiempo, volcada en la naturalización del viñedo, en la innovación, en la sostenibilidad, con una visión holística de la perfección.

Porque solo así se construye algo extraordinario y perpetuo.



## El vino

Este Reserva de la Familia Rosé Centenario, elaborado con Pinot noir de nuestras viñas de Espiells, representa una elección valiente y pionera, un camino que empezó a trazarse cuando, en 1976, nació el vino icónico de Juvé & Camps, Reserva de la Familia, un espumoso brut nature cuyo estilo rompía con la tradición de vinos con más *dosage* y que ha llegado a ser una referencia internacionalmente admirada. Encarna también la apuesta decidida por la Pinot noir, que hoy forma parte de las *cuvées* de prestigio de la casa y se expresa en sus espumosos con una inédita y seductora dimensión mediterránea. Y refleja el inconformismo de Juvé & Camps a lo largo de su historia, un espíritu que ha mantenido viva la pasión por los espumosos en clave de excelencia, desde las *cuvées* más frescas y jóvenes hasta las etiquetas más exclusivas.

### Datos técnicos

**Variedad:** Pinot Noir

**Crianza mínima:** 36 meses

**Dosaje:** Brut Nature

**Fecha de embotellado:** Junio 2019

**Grado alcohólico:** 12%

**AT (tartárico):** 5,7 g/l

**Azúcar residual:** 0,6 g/l

**Tª de servicio:** 7-8°C

## El origen

Juvé & Camps selecciona con el máximo mimo algunas de sus mejores parcelas para elaborar este espumoso, enclaves especiales donde la Pinot noir alcanza la plenitud y se dan las condiciones óptimas para que pueda expresarse después con el mensaje del suelo y el paisaje.

## La añada

En 2018, la cosecha de Pinot noir exigió un enorme esfuerzo para conseguir frutos perfectamente maduros, con el equilibrio ideal para crear espumosos vivaces, honestos, la expresión auténtica de esta variedad en su versión más mediterránea.

## La cata

De color rosado pálido y burbuja incansable, sus aromas son placenteros e intensos: frutas maduras rojas, bayas silvestres y flores de tocador, que van dejando espacio para notas lácteas y de panadería que aumentan su complejidad. De textura suave, entra seductoramente en el paladar, con una sensual efervescencia y una atractiva vivacidad. Es cremoso, redondo, con un delicioso equilibrio y un final de frutas rojas en su punto de madurez.

## La armonía

Ostras Gillardeau con jugo de algas, *roast beef* con salsa de *bourbon*, tarta Sacher.