Juvé & Camps

Reserva de la Familia V36

Gran Reserva Brut Nature

01. ORIGEN

Elaborado con la trilogía de uvas blancas del Penedès, este Reserva de la Familia procede de una añada excepcional y cuenta con 15 años de crianza. Es la prueba viva de la longevidad que aporta el xarel·lo a nuestros espumosos, con el Brut Nature como bandera y una filosofía de envejecimiento extremo, iniciamos el camino de las largas maduraciones y hoy seguimos a la vanguardia de las crianzas más extremas.

02. VITICULTURA

Viñedo propio situado en el Alt Penedès, integrado por bosques y márgenes que aportan biodiversidad y favorecen la naturalización del entorno. Practicamos una viticultura regenerativa y de máximo respeto, que promueve la salud del suelo y del ecosistema. Apostamos por bajos rendimientos para garantizar condiciones óptimas a nuestras viñas y expresar con autenticidad el carácter del territorio.

03. VINIFICACIÓN

Suave estrujado para conseguir el mosto flor. Desfangado estático a bajas temperaturas. Primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, separando variedades.

Ensamblaje y segunda fermentación en botella con MCR (Mosto Concentrado Rectificado). Crianza de 180 meses en botella. Sin añadir licor de expedición.

04. AÑADA 2009

La añada 2009 en el Penedès se desarrolló bajo condiciones climáticas típicas de la región, con una pluviometría anual de 660 litros. El invierno fue especialmente húmedo y la primavera comenzó con lluvias, seguida de un periodo seco hasta la maduración, cuando se registraron lluvias moderadas en julio y septiembre. La ausencia de golpes de calor permitió una maduración lenta y equilibrada, dando como resultado uvas sanas, con gran concentración y frescura.

05. CATA

Color: oro brillante, con una burbuja finísima y persistente que revela la elegancia de una crianza prolongada en el tiempo.

Nariz: intensa, exuberante y profundamente compleja, en constante evolución a medida que el vino se abre en la copa. Se despliegan notas de pan de centeno, almendras tostadas y mazapán, entrelazadas con matices de caramelo de café con leche, mantequilla fresca y un delicado brioche de limón. Una sinfonía aromática que crece con la oxigenación y el tiempo, aportando capas de profundidad.

Boca: sorprende por su intensa frescura que equilibra la estructura y untuosidad del vino adquirida tras una crianza extrema de quince años. La burbuja, cremosa y delicada, se funde en el paladar, dando paso a una textura redonda, sin aristas, que acaricia la boca. Su final es sumamente largo, casi infinito, dejando una huella elegante y persistente. Un espumoso para un disfrute pausado, ideal para conversaciones sin prisa.

VARIEDADES	ELABORACIÓN	CRIANZA MÍNIMA	DOSAGE	EMBOTELLADO	ABV
50% xarel·lo 35% macabeo 15% parellada	Método tradicional	180 meses	Brut Nature- No Dosage	Abril 2010	12%

NÚMERO DE BOTELLAS	VIÑEDOS	SUELOS	AÑADA
1.297	Espiells, La Cuscona, Mediona	Franco-calizos Arcillo-calcáreos	2009

ELABORADOR INTEGRAL