

# CAVA JUVÉ Y CAMPS

## RESERVA DE LA FAMILIA BRUT NATURE



### Produtor

Juvé & Camps é uma vinícola familiar localizada em San Sadurní d'Anoia, na região nordeste de Penedes. Foi fundada em 1921 por Joan Juvé Baques. Hoje quem toma conta da vinícola é a quarta geração da família. A propriedade tem 271 hectares de vinhas muito bem cuidadas. Atualmente o produtor é referência em qualidade na Espanha, sendo que a excelência em todas as etapas da produção faz com que Juvé Y Camps seja um dos melhores produtores de espumantes de todo o mundo.

### Produtor: Juvé y Camps

Safra	2010
País	Espanha
Região	Penedez
Sub-Região/Apelação	D. O. Sant Sadumi D'Anoia
Volume	750ml
Uvas	Xarel-lo   Macabeo Parellada   Chardonnay
Temp. de Serviço	8° – 10°
Álcool	12%

### Opinião dos Especialistas

Produzido pela primeira vez em 1921, é uma das mais tradicionais Cavas e envelhecido sobre longos períodos em borras. Nesta mistura de Xarel.lo, Parellada e Macabeo, com 10% de Chardonnay, garantem longo envelhecimento que aparecem nos sabores profundos das especiarias e de brioche. No entanto, ele contrasta essa riqueza com refrescantes notas cítricas e ervas. Uma combinação perfeita para ostras ou ouriço-do-mar."

91 Pontos – Wine & Spirits

Espumante branco brut nature elaborado pelo método tradicional a partir de Macabeo, Parellada, Xarel-lo e Chardonnay, com, pelo menos, 36 meses de amadurecimento sobre as leveduras. Apresenta cor amarelo-palha e perlage fino e intenso. Num estilo mais fresco, austero e jovial, mostra aromas de frutas brancas maduras, notas florais, tostadas e de frutos secos. Tem boa cremosidade, ataque elegante, acidez refrescante e final persistente e agradável, com toques minerais e cítricos. Álcool 12%."

91 Pontos – Revista Adega | Degustado em 16/05/2017 por EM

### Descrição

Desde o seu nascimento, a Cava Reserva de La Familia tem mantido seu caráter festivo sem perder a complexidade, cremosidade e profundidade. É o vinho emblemático da casa e considerada umas das melhores Cavas do mundo. Sua composição é 40% Xarel-lo, 30% Parellada, 20% Macabeo e 10% Chardonnay. A fermentação segue o método champenoise, o mais nobre existente na produção de espumantes. Outra característica da mais alta qualidade é o envelhecimento por 36 meses antes de ser lançada no mercado.