

CAVA JUVÉ Y CAMPS

CINTA PURPURA RESERVA BRUT – 375ML (HALF BOTTLE)



Produtor: Juvé y Camps

Safra	NV
País	Espanha
Região	Penedez
Sub-Região/Apelação	D. O. Sant Sadumi D'Anoia
Volume	375ml
Uvas	Xarel-lo Macabeo Parellada
Temp. de Serviço	8° – 10°
Álcool	12%

Opinião dos Especialistas

"Fresca e cítrica, com notas de merengue de limão, amêndoa torrada, gengibre moído e fumaça, com uma final moderado"

Wine Spectator

"A Cava de entrada Cinta Purpura Brut NV foi produzida a partir de trepadeiras mais jovens do tradicional trio de uvas Cava (Macabeo, Xarel-lo e Parellada) e passou de 24 a 36 meses em suas barricas. É uma Cava macia, frutada e relativamente seca, com bom comprimento e equilíbrio"

Wine Advocate

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 etapas da produção faz com que Juvé Y Camps seja um dos melhores produtores de espumantes de todo o mundo.

Descrição

A Cava Cinta Purpura Brut é feita com as castas das melhores uvas Xarel-lo, Macabeo e Parellada da região do alto do Penedez, sendo o blend 34% Xarel-lo. 33% Macabeo e 33% Parellada. É envelhecida por 24 meses antes de ser lançada no mercado.

No nariz evoca notas de frutas frescas e, no fundo, um pouco floral. Na boca possui uma textura muito agradável, bastante cremosa, com uma efervescência vibrante e uma acidez equilibrada.