

CAVA JUVÉ Y CAMPS

GRAN RESERVA BRUT



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	2013
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

"Uma mousse cremosa mostra sabores de maçã amarela, alcaçuz preto e fumaça, enquanto a acidez delicada e uma rica nota de noz levam a um acabamento moderado."

Wine Spectator

Descrição

A Cava Juvé Y Camps Gran Reserva Brut é produzida utilizando apenas os melhores vinhos, feitos com uvas de colheitas excepcionais e provenientes da propriedade de Espiells, uma das vinhas mais famosas de Sant Sadurní d'Anoia, e de Mediona, no alto de Penedez. Seu blend é de 40% Xarel-lo, 25% Chardonnay, 25% Macabeu e 10% Parellada. A fermentação segue o método champenoise, o mais nobre existente na produção de espumantes. Outra característica da mais alta qualidade é o envelhecimento por 42 meses antes de ser lançada no mercado.

É uma cava de cor dourada expressiva que ainda mantém tons pálidos, apesar de seu longo envelhecimento. Apresenta aromas penetrantes e complexos. Apesar de ser uma Gran Reserva, possui bastante frescor, que pode ser percebida nas notas de flores brancas e frutas carnudas. A textura na boca é intensa e evocativa, com uma efervescência que acarina delicadamente o paladar.