



NOTA DE PRENSA

## **La primera vendimia ecológica de la propiedad de Juvé & Camps finaliza con óptimos resultados**

**La próxima primavera 2016 saldrán al mercado algunos vinos ecológicos de la bodega**



**Sant Sadurní d'Anoia, octubre de 2015.-** Juvé & Camps ha finalizado su primera vendimia ecológica tras tres años de proceso de reconversión de sus viñedos con un balance positivo. En cuanto a la calidad aromática de los mostos y vinos los enólogos de la bodega han observado que las diferentes variedades han expresado una gran madurez, intensidad y fidelidad a su carácter. Se trata de una añada de carácter mediterráneo, que se traduce en vinos y cavas con volumen, permanencia y frescor.

Aunque el proceso de elaboración de los vinos y cavas de la bodega lleva muchos años preparándose hacia la ecología, la transición de la viticultura integrada -implantada desde el 2010- hacia la ecológica ha supuesto un gran esfuerzo para Juvé & Camps. La bodega ha invertido en infraestructuras para adaptar sus viñedos, cuyas vendimias se hacen de forma manual y lograr la Certificación. Todo ello encaminado a alcanzar el objetivo de Juvé & Camps de convertirse en una bodega elaboradora exclusivamente de vinos y cavas ecológicos.

La primera vendimia ecológica de Juvé & Camps, que permitirá lanzar al mercado la primavera de 2016 sus primeros vinos ecológicos, es el compromiso de la familia Juvé con la ecología.

La climatología este año ha venido marcada por una intensa nevada invernal, una primavera excesivamente seca y uno de los julios más cálidos de los últimos años, aliviado a últimos de julio

con lluvias estivales. Se pudo iniciar la recogida de las variedades chardonnay y pinot noir el 10 de agosto y han presentado una sanidad y calidad excepcional. En cuanto a las variedades tradicionales, macabeo, xarel·lo y parellada, los resultados han superado las expectativas, ha sido una de las mejores vendimias de los últimos años, obteniendo una uva muy equilibrada y muy expresiva aromáticamente.

Antoni Cantos y Antonio Orte, enólogos de Juvé & Camps, consideran que los datos positivos de la vendimia actual no se justifican al 100% por trabajar con cultivo ecológico en todas sus fincas, “sería aventurado creer que las bondades y problemas de la cosecha se deban a este hecho. Consideramos que han de pasar algunas vendimias más para poder valorar con objetividad el hecho de que mejoren los resultados independientemente del factor añada-climático”.

### **Juvé & Camps**

Juvé & Camps es una de las bodegas familiares más emblemáticas del Penedès y una de las más reconocidas elaboradoras de espumosos de calidad del mundo, líder en elaboración de Cava Gran Reserva. Presidida por Joan Juvé, la familia lleva siglos dedicada a la viticultura. Cuentan con 271 hectáreas de viñedo cultivadas de forma 100% ecológica y en sus cavas subterráneas de la bodega de Sant Sadurní d'Anoia nacen marcas como Juvé & Camps La Capella, Gran Juvé & Camps, Milesimé, Blanc de Noirs, Reserva de la Familia, Essential, Reserva Cinta Púrpura, Sweet y el Brut Rosé. Por otro lado, en la modernísima bodega de elaboración en Espiells se obtienen los vinos base cava y se elaboran los vinos blancos Ermita d'Espiells, Miranda d'Espiells, Gregal d'Espiells y Flor d'Espiells, los rosados Ermita d'Espiells Rosé y Aurora d'Espiells Rosé, y los tintos Casa Vella d'Espiells, Viña Escarlata y Iohannes, un vino de autor para guarda elaborado en homenaje al fundador de la bodega.

**[www.juvecamps.com](http://www.juvecamps.com)**

**Descarga de imágenes en el siguiente enlace: [www.mahala.org/public/juve&camps](http://www.mahala.org/public/juve&camps)**



**@juvecamps**



**Juvé & Camps**



**@juvecamps**

**Para más información:**

**WINE &**

**MAHALA**

Montse Alonso

T +34 93 412 78 78 Ext 102  
M +34 616 400 195  
montsealonso@mahala.es

María Fernández

T +34 93 412 78 78 Ext 117  
M +34 667 798 225  
mfernandez@mahala.es