

GRAN JUVÉ & CAMPS

La seva elaboració està limitada als grans vins procedents de collites obtingudes a la nostra propietat d'Espiells, un dels vinyars més il·lustres de Sant Sadurní d'Anoia i Mediona, en el Alt Penedès.

Cava d'un expressiu color daurat que manté encara tonalitats pàl·lides malgrat la seva llarga criança. La seva esplèndida efervescència genera múltiples cordons d'efímeres bombolles que ascendeixen fins a la superfície per a formar una corona estable.

La seva aroma és penetrant, complexa, alegre i molt fresca. Estem davant un cava sorprenent, ja que, tot i ser un Gran Reserva, conserva una enorme frescor en la qual es distingeixen clares notes de flors blanques i de fruites carneses. La seva complexitat creix progressivament i molt aviat apareixen lleugers torrats i fons de mel.

Una vegada en la boca es mostra intens, suggeridor i summament agradable. La seva efervescència acaricia suament el nostre paladar, mostrant tota la cremositat de la seva escuma. Untuós i molt persistent, s'acomiada deixant-nos el record de les seves profundes i delicades aromes.



Tipus

D.O. Cava Gran Reserva
Brut



Tipus de sòl

Franc-argilós-calcari



Varietats

Macabeu, Xarel·lo,
Parellada i Chardonnay



Portaempelt

110 Richter i 1003 Pausen



Densitat de plantació

2500 i 3500 peus per ha



Conducció

Vas i Cordon Royat



Criança

42 mesos de
mitjana en ampolla



Graduació

12.0 %



Temperatura de servei

7-8 °C



GRAN JUVÉ & CAMPS

Su elaboración está limitada a los vinos de gran calidad, procedentes de nuestra propiedad de Espiells, uno de los viñedos más ilustres de Sant Sadurní d'Anoia y Mediona, en el Alt Penedès.

Cava de un expresivo color dorado que mantiene tonalidades pálidas, a pesar de su larga crianza. Su espléndida efervescencia genera múltiples cordones de efímeras burbujas que ascienden hasta la superficie para formar una corona estable.

Su aroma es penetrante, complejo, alegre y muy fresco. Estamos ante un cava sorprendente, ya que, aun que se trata de un Gran Reserva, conserva una enorme frescura en la que se distinguen claras notas de flores blancas y frutas carnosas. Su complejidad crece progresivamente y muy pronto aparecen ligeros tostados y fondo de miel.

Una vez en la boca, se muestra intenso, sugerente y sumamente agradable. Su efervescencia acaricia suavemente nuestro paladar, mostrando toda la cremosidad de su espuma. Untuoso y muy persistente, se despidе dejándonos el recuerdo de sus profundos y delicados aromas.



Tipo

D.O. Cava Gran Reserva
Brut



Tipo de suelo

Franco-arcilloso-calcáreo



Variedades

Macabeu, Xarel·lo,
Parellada y Chardonnay



Portainjerto

110 Richter y 1003 Pausen



Densidad de plantación

2500 y 3500 pies por ha



Conducción

Vaso y Cordon Royat



Crianza

42 meses de
media en botella



Graduación

12,5 %



Temperatura de servicio

7-8 °C



GRAN JUVÉ & CAMPS

Gran Juvé & Camps is produced using only the very best wines made with grapes obtained from our Espiells estate, one of the most celebrated vineyards in Sant Sadurní d'Anoia, and from Mediona in the Alt Penedès.

It is a cava with an expressive golden colour that still retains pale tones in spite of its long ageing. Its splendid effervescence generates a large number of ephemeral streams of bubbles, which rise up to the surface forming a stable crown.

Its aroma is penetrating, complex, light-hearted and very fresh. This is a surprising cava because, despite being a Gran Reserva, it maintains a great deal of freshness in which one can make out clear notes of white flowers and fleshy fruit. Its complexity increases progressively and, very soon, lightly toasted notes and a honey background can be discerned.

Its texture in the mouth is intense and evocative - a real joy. Its effervescence gently caresses the palate, revealing all the creaminess of its mousse. Unctuous and very persistent, it leaves us with a memory of its deep, delicate aromas.



Type

D. .O. Cava
Gran Reserva
Brut



Soil

Loam-clay-limestone



Grape varieties

Macabeu, Xarel·lo,
Parellada & Chardonnay



Rootstock

110 Richter & 1003 Pausen



Yield

2500 & 3500 vines per
hectare



Trilling

Gobelet & Cordon Royat



Ageing

Average of 42
months in bottle



AVB

12.5 %



Service

7-8 °C

