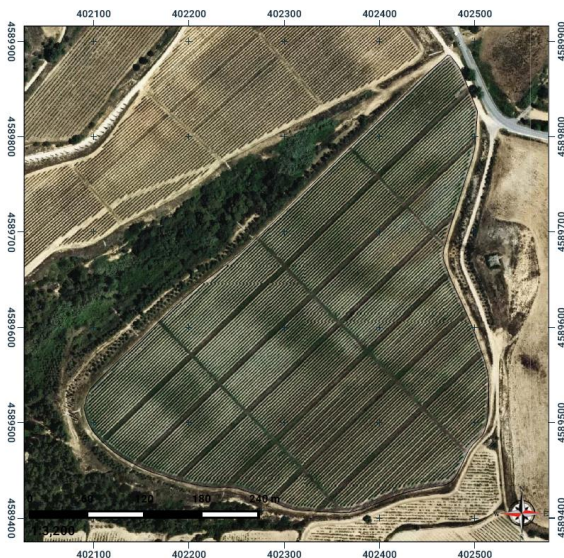




COMUNICADO DE PRENSA

Juvé & Camps inicia su cuarta vendimia ecológica con la incorporación de la agricultura de precisión

- **La última tecnología en teledetección realizada con drones ha permitido conocer al detalle el estado sanitario de la viña.**
- **Ha sido un año marcado por la cantidad de precipitaciones en invierno, primavera e inicios de verano.**
- **Los vinos y cavas de Juvé & Camps, desde la añada 2015, reciben la certificación ecológica.**



Sant Sadurn d'Anoia, agosto de 2018.-

Juvé & Camps ha comenzado su cuarta vendimia ecológica afianzando su experiencia en el desarrollo de vinos y cavas ecológicos e incorporando la agricultura de precisión. Gracias a la teledetección aplicada mediante fotografías realizadas por drones se han podido conocer detalles muy concretos de la situación de la vid, desde el estado sanitario de cada una de las variedades hasta los niveles de agua, etc. Esta técnica y herramientas permiten conseguir una agricultura de mayor calidad, capaz de

complementar las nuevas tecnologías con los procesos más tradicionales, puesto que la teledetección permite realizar análisis por parcelas favoreciendo así la toma de decisiones más precisas para una vendimia óptima.

La añada 2018 está marcada por unas altas precipitaciones desde el invierno hasta inicios de la primavera, consiguiendo una maduración más pausada respecto a vendimias anteriores y manteniendo así los parámetros de calidad de las uvas. La influencia de las lluvias ha potenciado un equilibrio entre el grado y la acidez, esperando a obtener una añada excepcional para vinos y cavas de largas crianzas.



Desde la cosecha de 2015, los cavas y vinos de Juvé & Camps son 100% ecológicos fruto de la primera vendimia sostenible realizada ese mismo año tras un proceso de reconversión de los viñedos que duró 3 años. La apuesta de la bodega por la mejora de calidad de sus vinos y cavas les ha llevado a una producción sostenible que respeta el medio ambiente en todos sus procesos de vinificación y elaboración. Desde la recogida de la uva hasta el prensado, Juvé & Camps protege y cuida cada una de las variedades para garantizar así la máxima expresión de sus vinos y cavas.

Juvé & Camps, líder en elaboración de Cava Gran Reserva

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, Millesimé, Millesimé Rosé, Blanc de Noirs, Reserva de la Familia, Essential, Reserva Cinta Púrpura, Nectar Blanc 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.juveycamps.com



/JuveyCamps



@JuveyCamps



@JuveyCamps

Para más información:

WINE &

MAHALA

Virginia Antonín

T +34 93 412 78 78 Ext 2029
M +34 717 128 322
virginia@mahala.es

María del Mar Sánchez de Ocaña

T +34 93 412 78 78 Ext 2030
M +34 637 482 180
mariadelmar@mahala.es