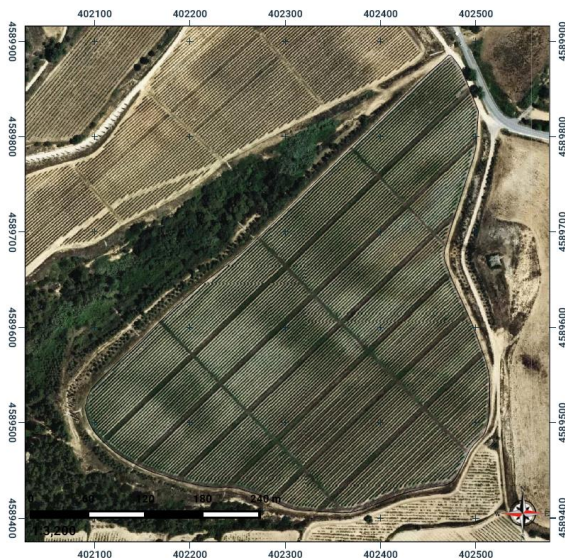




COMUNICAT DE PREMSA

## Juvé & Camps inicia la seva quarta verema ecològica amb la incorporació de la agricultura de precisió

- La última tecnologia realitzada amb *drons* ha permès conèixer al detall l'estat sanitari de la vinya.
- Ha estat un any marcat per la quantitat de precipitacions a l'hivern, la primavera i inicis d'estiu.
- Els vins i caves de Juvé & Camps, des de l'anyada 2015, reben la certificació ecològica.



### Sant Sadurní d'Anoia, agost de 2018.-

Juvé & Camps ha començat la seva quarta verema ecològica afermant la seva experiència en l'elaboració de vins i caves ecològics i incorporant l'agricultura de precisió. Gràcies a la teledetecció aplicada mitjançant fotografies realitzades per *drons* s'han pogut conèixer detalls molt concrets de la situació de la vinya, des de l'estat sanitari de cadascuna de les varietats fins als nivells de l'aigua, etc. Aquesta tècnica i eines permeten aconseguir una agricultura de major qualitat, capaç de

complementar les noves tecnologies amb els processos més tradicionals, donat que la teledetecció permet realitzar anàlisis per parcel·les afavorint així la presa de decisions més precises per a una verema òptima.

L'anyada 2018 està marcada per unes altes precipitacions des de l'hivern fins a inicis de primavera, aconseguint una maduració més pausada respecte a veremes anteriors i mantenint així els paràmetres de qualitat del raïm. La influència de les pluges ha potenciat un equilibri entre el grau i l'acidesa, esperant a obtenir una anyada excepcional per a vins i caves de llargues criances.



Des de la collita de 2015, els caves i vins de Juvé & Camps són 100% ecològics fruit de la primera verema sostenible realitzada aquest mateix any després d'un procés de reconversió de les vinyes que va durar 3 anys. L'aposta del celler per la millora de qualitat dels seus vins i caves els ha portat a una producció sostenible que respecta el medi ambient en tots els seus processos de vinificació i elaboració. Des de la recollida del raïm fins al premsatge, Juvé & Camps protegeix i cuida cadascuna de les varietats per garantir així la màxima expressió dels seus vins i caves.

### **Juvé & Camps, líder en l'elaboració de Cava Gran Reserva**

Juvé & Camps és un dels cellers familiars del Penedès i una de les més reconegudes elaboradores de escumosos de qualitat del món, líder en l'elaboració de Cava Gran Reserva. Presidida per Joan Juvé, la família porta segles dedicada a la viticultura. Compten amb 271 hectàrees de vinyes cultivades de manera 100% ecològiques i en les seves caves subterrànies del celler de Sant Sadurní d'Anoia neixen marques com Juvé & Camps La Capella, Gran Juvé & Camps, Millesimé, Millesimé Rosé, Blanc de Noirs, Reserva de la Família, Essential, Reserva Cinta Púrpura, Nectar Blanc i el Brut Rosé. D'altra banda, en el moderníssim celler d'elaboració a Espiells s'obtenen els vins base cava i s'elaboren els vins blancs Ermita d'Espiells, Miranda d'Espiells, Gregal d'Espiells i Flor d'Espiells, els rosats Ermita d'Espiells Rosé i Aurora d'Espiells Rosé, i els negres Casa Vella d'Espiells, Viña Escarlata i Iohannes, un vi d'autor per guardar elaborat en homenatge al fundador del celler. [www.juvecamps.com](http://www.juvecamps.com)



/JuveyCamps



@JuveyCamps



@JuveyCamps

**Para més informació:**

**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