



NOTA DE PRENSA

Juvé & Camps presenta Blanc de Blancs Milesimé y Blanc de Noirs, dos cavas de lujo para esta Navidad

Con un renovado y sofisticado diseño, ambos cavas ecológicos ofrecen una armonía perfecta para acompañar las celebraciones más especiales del año



Sant Sadurní d'Anoia, noviembre de 2018.- Esta Navidad, Juvé & Camps presenta dos cavas Reserva de lujo, Milesimé y Blanc de Noirs, para acompañarnos en todos los momentos de celebración, desde el aperitivo hasta el brindis. Con una imagen renovada y sofisticada, la bodega afianza su experiencia en los cavas monovarietales destacando así las variedades chardonnay y pinot noir, ambas nacidas en las fincas de Espiells y ecológicas, en Sant Sadurní d'Anoia.

Milesimé es un cava 100% chardonnay, con una crianza sobre lías de 25 meses, que reproduce la máxima expresión y la auténtica muestra de la singularidad de esta variedad foránea. Un cava perfecto para disfrutar y brindar que armoniza con embutidos y quesos, arroces, guisados, carne blanca, pescados e incluso la repostería más dulce. Dotado de un bello color dorado que se suma a los múltiples rosarios que forman finísimas burbujas ascendentes, Milesimé es complejo, elegante e intenso en aromas. Evoca notas de frutas carnosas, como el melocotón, y otros recuerdos lácteos. A medida que evolucionan estas esencias, gana intensidad y complejidad, distinguiéndose la miel, el pomelo o el pan tostado.

Exuberante, con una efervescencia intensa y amable, que llena la boca de una magnífica cremosidad. Persistente y aromático, remarca su potencial y frescura en cada sorbo. **PVP: 25 €**

Blanc de Noirs, elaborado con la mejor selección de la variedad pinot noir, realiza una crianza sobre lías de 25 meses. Así se enriquece su aroma, afina su sabor, moldea su textura y atempera su enérgica espumabilidad. Su bello color dorado con tenues recuerdos rojizos, nos evocan a su noble origen varietal. Destaca por las clásicas notas de frutas blancas y de hueso, apareciendo de manera inusual aromas de cerezas, rodeado de un fondo de miel, pan tostado y cítricos. Un aroma elegante y complejo. En boca ofrece una estructura y frutalidad admirables. Soberbia efervescencia en el paladar, con una gran cremosidad. Untuoso, fresco, intenso y persistente, nos invita a disfrutar de una riqueza de sensaciones extraordinarias. Una elección magnífica para armonizar con arroces, embutidos, quesos, carne blanca y/o pescados. **PVP: 28,54€**

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 La Capella, La Siberia, Gran Juvé & Camps, Milesimé, Milesimé Rosé, Blanc de Noirs, Reserva de la Familia, Essential, 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 guardar elaborado en homenaje al fundador de la bodega. www.juvecamps.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