



NOTA DE PREMSA

Blanc de Noirs 2015, primera anyada ecològica del sofisticat pinot noir de Juvé & Camps

- **L'aposta de Juvé & Camps per la varietat pinot noir es remunta al 1980.**
- **Finor i elegància són els trets d'aquest monovarietal que des de fa anys acompanya els àpats dels amants més exigents de la gastronomia.**
- **Blanc de Noirs 2015 es presenta amb un nou disseny i li acompanya un canister 100% reciclable.**



Sant Sadurní d'Anoia, juny de 2019.- Juvé & Camps presenta la primera anyada amb certificació ecològica del seu aclamat monovarietal de pinot noir, Blanc de Noirs (PVP 29€). **L'anyada 2015 suposa un punt d'inflexió per al celler, mostrant al món el resultat d'anys de reconversió de les seves pròpies vinyes.**

"En el 2015, després de tres anys d'intens treball, vam aconseguir la certificació ecològica de tota la nostra vinya i des de llavors continuem treballant perquè la mateixa filosofia



*s'estengui a totes les àrees del celler", declara **Meritxell Juvé, Consellera Delegada i quarta generació de Juvé & Camps.***

Blanc de Noirs 2015 procedeix de vinyes conreades de forma 100% ecològica en una parcel·la privilegiada de la vinya Torre Alta, de terreny argilós, amb una orientació nord-oest i un pendent suau. Veremat manualment, aquest cava s'elabora a partir de raïms negres gràcies a que l'extracció del most es realitza sense que entri en contacte amb les pells, evitant així el traspàs de color. **Juvé & Camps va ser un dels cellers pioners en la plantació i elaboració de vins i escumosos a partir de la varietat pinot noir al Penedès,** conreant-la des de principis de la dècada dels 80.

Toni Cantos, enòleg de Juvé & Camps, constata que *"es tracta d'un vi que ha superat les nostres expectatives. El nostre objectiu és explorar totes les varietats per si soles, descobrir-les una a una i desenvolupar al màxim el seu potencial. Amb Blanc Noirs hem aconseguit un producte final excepcional seguint un tipus d'elaboració mai abans provat".*

Aquest cava es presenta en un **canister ecològic, en coherència amb la implicació de Juvé & Camps perquè tota la seva producció tingui el menor impacte negatiu em el seu entorn.** Gràcies als avenços tecnològics en la seva fabricació i a la introducció de criteris d'ecodisseny, el material garanteix la seva sostenibilitat: l'acer i l'alumini són metalls que en fondre's recuperen totes les seves propietats i poden reutilitzar-se il·limitadament, ja que son 100% reciclables.

Blanc de Noirs 2015 és un cava Reserva que destaca per la seva aroma elegant i complexa, amb notes de fruites blanques i d'os. De color daurat amb tènues records vermellosos, en boca ofereix una estructura admirable, amb supèrbia efervescència en el paladar i una gran cremositat. Untuós, fresc, intens i persistent, Blanc de Noirs 2015 és una elecció magnífica per harmonitzar amb arrossos, embotits, formatges, carn blanca i peixos.

Tipus: Reserva

Anyada: 2015

Graduació: 12%

Criança: 25 mesos amb les seves lies

Varietat: pinot noir

Servei: 7-8° C

PVP: 29 €



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

Juvé & Camps és un dels cellers familiars més emblemàtics del Penedès i una de les més reconegudes elaboradores de escumosos de qualitat del món, líder en elaboració de cava Gran Reserva. Presidida per Joan Juvé, la família porta segles dedicada a la viticultura. Compten amb 271 hectàrees de vinya cultivades de forma 100% ecològica i en les seves caves subterrànies del celler de Sant Sadurn d'Anoia neixen marques com La Capella, La Siberia, Gran Juvé & Camps, Milesimé, Milesimé Rosé, Blanc de Noirs, Reserva de la Família, Essential, Cinta Púrpura, Nectar Blanc i el Brut Rosé. D'altra banda, al moderníssim celler d'elaboració en 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 y 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.

Juvé & Camps

www.juveycamps.com

#juvestories



/JuveyCamps



@JuveyCamps



@JuveyCamps

Per a més informació:

MAHALAWINE&

Blanca Gaig

T +34 93 412 78 78 Ext. 2028

M +34 671 587 303

blanca@mahala.es