



NOTA DE PRENSA

Blanc de Noirs 2015, primera añada ecológica del sofisticado pinot noir de Juvé & Camps

- La apuesta de Juvé & Camps por la variedad pinot noir se remonta a 1980.
- Finura y elegancia son los rasgos de este monovarietal que desde hace años acompaña almuerzos y cenas de los amantes más exigentes de la gastronomía.
- Blanc de Noirs 2015 se presenta con un nuevo diseño y acompañado por un canister 100% reciclable.



Sant Sadurní d'Anoia, junio de 2019.- Juvé & Camps presenta la primera añada con certificación ecológica de su aclamado monovarietal de pinot noir, Blanc de Noirs (PVP 29€). **La añada 2015 supone un punto de inflexión para la bodega, mostrando al mundo el resultado de años de reconversión de sus propios viñedos.**



“En 2015, tras tres años de intenso trabajo, alcanzamos la certificación ecológica de todo nuestro viñedo y desde entonces seguimos trabajando para que la misma filosofía se extienda a todas las áreas de la bodega” declara **Meritxell Juvé, Consejera Delegada y cuarta generación de Juvé & Camps.**

Blanc de Noirs 2015 procede de viñas cultivadas de forma 100% ecológica en una parcela privilegiada de la viña Torre Alta, de terreno argiloso, con una orientación noroeste y una pendiente suave. Vendimiado de forma manual, este cava se elabora a partir de uvas tintas gracias a que la extracción del mosto se realiza sin que entre en contacto con las pieles, evitando así el traspaso de color. **Juvé & Camps fue una de las bodegas pioneras en la plantación y elaboración de vinos y espumosos a partir de la variedad pinot noir en el Penedès,** cultivándola desde principios de la década de los 80.

Toni Cantos, enólogo de Juvé & Camps, constata que *“se trata de un vino que ha superado nuestras expectativas. Nuestro objetivo es explorar todas las variedades por sí solas, descubrirlas una a una y desarrollar al máximo su potencial. Con Blanc Noirs hemos conseguido un producto final excepcional siguiendo un tipo de elaboración nunca antes probado”.*

Este cava se presenta en un **canister ecológico, en coherencia con la implicación de Juvé & Camps porque toda su producción tenga el menor impacto negativo en su entorno.** Gracias a los avances tecnológicos en su fabricación y a la introducción de criterios de ecodiseño, el material de fabricación garantiza su sostenibilidad: el acero y el aluminio son metales que al fundirse recuperan todas sus propiedades y pueden reutilizarse ilimitadamente, ya que son 100% reciclables.

Blanc de Noirs 2015 es un cava Reserva que destaca por su aroma elegante y complejo, con notas de frutas blancas y de hueso. De color dorado con tenues recuerdos rojizos, en boca ofrece una estructura y una frutuosidad admirables, con soberbia efervescencia en el paladar y una gran cremosidad. Untuoso, fresco, intenso y persistente, Blanc de Noirs 2015 es una elección magnífica para armonizar con arroces, embutidos, quesos, carne blanca y pescados.

Tipo: Reserva

Añada: 2015

Graduación: 12%

Crianza: 25 meses con sus lías

Variedad: Pinot Noir

Servicio: 7-8° C

PVP: 29 €



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.

Juvé & Camps

www.juveycamps.com

#juvestories



/JuveyCamps



@JuveyCamps



@JuveyCamps

Para más información:

MAHALAWINE&

Blanca Gaig

T +34 93 412 78 78 Ext. 2028

M +34 671 587 303

blanca@mahala.es