

BRUT ROSÉ

Brut Rosé Juvé & Camps ha estat elaborat a partir del most flor, amb una lleugera maceració dels raïms de la varietat Pinot Noir, procedents de la nostra vinya a la propietat d'Espiells.

Cava dotat d'un preciós color rosa viu. Els nombrosos cordons que formen les seves múltiples i minúscules bombolles generen una efervescència veritablement espectacular. El color blanc de la seva corona, abundant i persistent, contrasta amb el seu fons rosat, fent encara més palesa la seva magnífica escumabilitat.

La seva aroma és delicada i intensa. En ell podem gaudir de clares notes de cireres i maduixes, tot això, envoltat de matisos de mel, de pa torrat i records florals. Una aroma molt curiosa en la qual la frescor s'imposa sobre la vinositat.

El seu paladar és exuberant. L'efervescència que es percep al degustar-lo és intensa i cremosa. Ens acaricia l'interior de la boca sense mostrar la menor agressivitat i allibera en ella tota la riquesa aromàtica que conté.



Tipus

D.O. Cava
Brut



Tipus de sòl

Franc-argilós-calcari



Varietats

Pinot Noir



Portaempelt

110 Richter



Densitat de plantació

3500 peus per ha



Conducció

Cordon Royat



Criança

12 mesos de
mitjana en ampolla



Graduació

12.0 %



Temperatura de servei

7-8 °C



BRUT ROSÉ

Brut Rosé Juvé & Camps ha sido elaborado a partir del mosto flor, con una ligera maceración de las uvas de la variedad Pinot Noir, procedentes de nuestra viña en la propiedad de Espiells.

Cava dotado de un precioso color rosa cereza. Los numerosos cordones que forman sus múltiples y minúsculas burbujas generan una efervescencia verdaderamente espectacular. El color blanco de su corona, abundante y persistente, contrasta con su fondo rosado, haciendo aún más patente su magnífica espumabilidad.

Su aroma es delicado e intenso. En él podemos disfrutar de claras notas de cerezas y fresas, todo ello rodeado de matices de miel, de pan tostado y recuerdos florales. Un aroma muy curioso en el que la frescura se impone sobre la vinosidad.

Su paladar es exuberante. La efervescencia que se percibe al degustarlo es intensa y cremosa. Nos acaricia el interior de la boca sin mostrar la menor agresividad... y libera en ella toda la riqueza aromática que contiene.



Tipo
D.O. Cava
Brut



Tipo de suelo
Franco-arcilloso-calcáreo



Variedades
Pinot Noir



Portainjerto
110 Richter



**Densidad de
plantación**
3500 pies por ha



Conducción
Cordon Royat



Crianza
12 meses de
media en botella



Graduación
12,0 %



Temperatura de servicio
7-8 °C

BRUT ROSÉ

Brut Rosé Juvé & Camps is made from the free-run juice with a slight maceration of Pinot Noir grapes, which come from our vineyard on the Espiells estate.

This cava is a beautiful bright pink colour. The numerous streams formed by its large number of tiny bubbles create a truly spectacular effervescence. Its white crown, abundant and long-lasting, contrasts with its pink background, highlighting its magnificent mousse.

Its aroma is delicate and intense. In it, we can find clear notes of cherries and strawberries, surrounded by hints of honey, toast and floral memories. It has a very unusual nose in which freshness dominates over vinosity.

It is exuberant on the palate. The effervescent mousse that is released on tasting is intense and creamy. It caresses the inside of the mouth very gently, releasing all of its rich aromas.



Type
D.O. Cava
Brut



Soil
Loam-clay-limestone



Grape varieties
Pinot Noir



Rootstock
110 Richter



Planting Density
3500 vines per hectare



Trilling
Cordon Royat



Ageing
Average of 12
months in bottle



AVB
12.0 %



Service
7-8 °C

