

MILESIMÉ

El Milesimé és un Reserva Brut, elaborat a partir del most flor dels raïms de la varietat Chardonnay procedents de les nostres vinyes d'Espiells.

Cava dotat d'un bell color daurat i d'una superba escuma. Els múltiples rosaris que formen les seves finíssimes bombolles, ascendeixen regularment per a mantenir una corona abundant i persistent.

La seva aroma és complexa, elegant i intensa. De forma gairebé immediata, ens evoca notes de fruites carneses (préssec i meló) i records lactis. A poc a poc, la seva aroma evoluciona guanyant intensitat i especialment complexitat. En ell es distingeixen la mel, l'aranja i el pa torrat.

Al paladar és exuberant. La seva efervescència, intensa i amable alhora, impregna el pas de boca d'una magnífica cremositat. Proveït d'una untuositat remarcable, a la boca és potent i fresc. Una gran persistència aromàtica acomiada aquest esplèndid cava.



Tipus
D.O. Cava
Reserva Brut



Tipus de sòl
Franc-argilós-calcari



Varietats
Chardonnay



Portaempelt
1003 Pausen



Densitat de plantació
3500 peus per ha



Conducció
Cordó Royat



Criança
24 mesos de
mitjana en ampolla



Graduació
12.0 %



Temperatura de servei
7-8 °C



MILESIMÉ

El Milesimé es un Reserva Brut, elaborado a partir del mosto flor de las uvas de la variedad Chardonnay procedentes de nuestros viñedos de Espiells.

Cava dotado de un bello color dorado y de una soberbia espuma. Los múltiples rosarios que forman sus finísimas burbujas, ascienden regularmente para mantener una corona abundante y persistente.

Su aroma es complejo, elegante e intenso. De forma casi inmediata, nos evoca notas de frutas carnosas (melocotón y melón) y recuerdos lácteos. Poco a poco, su aroma evoluciona, ganando intensidad y especialmente complejidad. En él se distinguen la miel, el pomelo y el pan tostado.

En el paladar, es exuberante. Su efervescencia, intensa y amable al mismo tiempo, impregna el paso por boca de una magnífica cremosidad. Provisto de una untuosidad remarcable, en la boca es potente y fresco. Este espléndido cava se despide con una gran persistencia aromática.



Tipo
D.O. Cava
Reserva Brut



Tipo de suelo
Franco-arcilloso-calcáreo



Variedades
Chardonnay



Portainjerto
1003 Pausen



Densidad de plantación
3500 pies por ha



Conducción
Cordón Royat



Crianza
24 meses de
media en botella



Graduación
12,0 %



Temperatura de servicio
7-8 °C



Juvé & Camps

www.juveycamps.com

MILESIMÉ

Milesimé is a Reserva Brut, made from the free-run juice of Chardonnay grapes, grown in the vineyards in our Espiells estate.

This cava is a beautiful golden colour with a superb mousse. The numerous streams, formed by its very fine bubbles, rise up regularly to maintain an abundant and lasting crown.

The aroma is complex, elegant and intense. Almost immediately evokes the flavours of fleshy fruit (peach and melon) and lactic notes. Gradually, its aroma develops, gaining intensity and, above all, complexity. In it we can distinguish notes of honey, grapefruit and toast.

It is exuberant on the palate. Its intense and friendly effervescence fills the mouth with a magnificent creaminess. With a remarkable unctuousness, its texture in the mouth is both strong and fresh. This splendid cava has a long-lasting aromatic finish.



Type
D.O. Cava
Reserva Brut



Soil
Loam-clay-limestone



Grape varieties
Chardonnay



Rootstock
1003 Pausen



Planting Density
3500 vines per hectare



Trilling
Cordon Royat



Ageing
Average of 24
months in bottle



AVB
12.0 %



Service
7-8 °C

