

01. ORIGEN

Elaborado con uvas de xarel·lo procedente de nuestra finca de Espiells, del paraje de La Capella. Un viñedo excepcional de 7 hectáreas orientadas al sur-suroeste con una suave pendiente que optimiza la exposición solar. Solo 0,7 hectáreas plantadas en 1981 y conducidas en vaso se dedican a la elaboración del espumoso que lleva su nombre. Suelos franco-arenosos, pobres y poco profundos a una altura de 210 metros sobre el nivel del mar.

02. VITICULTURA

Este viñedo heroico de xarel·lo ha resistido el paso de casi medio siglo, convirtiéndose en una de las joyas vitícolas de Cataluña. En la añada 2012, el cultivo ya se hace de manera ecológica, pero estaba en conversión, obteniéndose la certificación en la cosecha 2015.

Como todo el paraje de nuestra finca de Espiells, se trata de un viñedo ecológico integrado por bosques y márgenes que aportan biodiversidad y naturalización. Practicamos la poda de respeto y realizamos controles biológicos y de monitorización por parcela. Este viñedo es el tributo de la familia Juvé a la xarel·lo y al patrimonio vitícola del Penedés, preservando el cultivo tradicional bajo la presencia del macizo de Montserrat.

03. VINIFICACIÓN

Vendimia manual realizada en el momento álgido de acidez. Recolectado con esmero y gracias a la cercanía de nuestra bodega, se prensan los racimos enteros en minutos obteniendo la fracción más noble del mosto que contienen. Posteriormente, este mosto flor se desfanga al frío y se fermenta en depósitos de acero inoxidable a 16 °C. Tras la fermentación dejamos el vino reposar 3 meses sobre las lías finas de fermentación.

Segunda fermentación en botella y levaduras seleccionadas en el Penedés.

Crianza extrema de más de 100 meses sobre sus lías. Degüelle bajo demanda. Sin adición de licor de expedición.

04. AÑADA 2012

Año caracterizado por un mayo cálido que aceleró el desarrollo vegetativo de las viñas, moderado por un verano sin excesos térmicos que permitió una maduración temprana y equilibrada de los racimos. Fue una añada mayoritariamente seca, con lluvias puntuales en abril y agosto, que resultaron clave para el buen desarrollo de la vid. Estas condiciones permitieron una maduración lenta y equilibrada, dando como resultado uvas de excelente calidad.

05. CATA

Color: Oro brillante, con una burbuja muy fina y persistente.

Nariz: Muestra una intensidad aromática muy elevada, con un abanico complejo que recuerda a miel, frutas confitadas, frutos secos, pan tostado y corteza de pan, acompañados de piel de limón confitada, piña en almíbar, membrillo y un sutil toque de trufa.

Boca: La entrada es elegante, con una burbuja delicada que se integra en una acidez viva y bien marcada, ofreciendo al mismo tiempo una textura cremosa. El paso es amplio y armonioso, con un retrogusto potente y lleno de matices. El final se presenta seco, limpio, con recuerdos salinos y una persistencia casi eterna.



CLOS LA CAPELLA



VARIETADES	ELABORACIÓN	CRIANZA	DOSAGE	ABV	EMBOTELLADO
100% xarel·lo	Método tradicional	+100 meses	Brut Nature	12%	Marzo de 2013

Nº BOTTELLAS	VIÑEDOS	SUELOS	AÑADA	AGRICULTURA
1.426	Espiells (Clos La Capella)	Franco-arenosos	2012	En conversión a ecológico

