

### 01. ORIGEN

Nacido originalmente para el consumo de la familia Juvé, de ahí su nombre: Reserva de la Familia. Este Brut Nature de larga crianza se presentó al público en 1976 y pronto trascendió su propósito original para convertirse en el espumoso más icónico de la bodega.

Elaborado exclusivamente a partir del mosto flor de un coupage tradicional de xarel·lo, macabeo y parellada, sus uvas provienen de viñedos cultivados en ecológico en las fincas Espiells, La Cuscona y Can Massana.

### 02. VITICULTURA

Viñedo propio ecológico rodeado de bosques y márgenes, que favorecen la biodiversidad y la integración armónica con el entorno natural.

Cuidamos nuestras vides con técnicas de viticultura regenerativa, de precisión y practicamos la poda de respeto, apostando por bajos rendimientos, para mantener la salud y longevidad del viñedo.

### 03. VINIFICACIÓN

Suave estrujado para conseguir el mosto flor. Desfangado estático en frío. Primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, separando variedades.

Ensamblaje y segunda fermentación en botella con mosto concentrado.

Crianza mínima de 30 meses en botella. Sin añadir licor de expedición.

### 04. AÑADA 2022

La añada 2022 estuvo marcada por condiciones climáticas extremas: segundo año consecutivo de sequía, altas temperaturas y escasas lluvias durante todo el ciclo vegetativo. No fue hasta septiembre cuando llegaron algunas lluvias, modestas pero beneficiosas, que ayudaron a la recuperación del viñedo. Esta situación redujo drásticamente los rendimientos, pero favoreció una maduración rápida y un excelente estado sanitario.

Gracias a una gestión agronómica precisa, como una poda muy corta para garantizar la subsistencia de la planta y no deshojar para evitar los golpes de sol, se consiguió proteger la viña y preservar la calidad de la uva.

### 05. CATA

**Color:** Amarillo brillante con reflejos dorados. Perlage de gran delicadeza y duración, fiel a las largas crianzas.

**Nariz:** Se muestra elegante y preciso, con una expresión aromática nítida donde la fruta fresca da paso a una manzana más madura, acompañada de intensas notas de hinojo y otras hierbas aromáticas mediterráneas, como el romero. Se suman los matices propios de la crianza, con recuerdos de pan ligeramente tostado y frutos secos.

**Boca:** Conjuga frescor, complejidad y opulencia. La burbuja es fina, perfectamente integrada y envuelve el paladar con su cremosidad. La entrada es vibrante y seca, característico de su estilo brut nature. Finaliza con una persistencia fresca y expresiva, sostenida por una acidez equilibrada que prolonga el recuerdo y aporta profundidad y tensión.



VARIETADES	ELABORACIÓN	CRIANZA	DOSAGE	EMBOTELLADO	ABV
50% xarel·lo 35% macabeo 15% parellada	Método tradicional	+30 meses	Brut Nature	Enero 2023	12%

VIÑEDOS	SUELOS	AÑADA	VITICULTURA
Espiells, La Cuscona, Mediona	Franco-calizos Arcillo-calcáreos	2022	Certificado Ecológico

