

01. ORIGEN

Gran Tribut Joan Juvé nace como un homenaje al legado de Joan Juvé Baqués, fundador de la bodega y origen de una manera de entender el vino basada en el territorio, el rigor y la excelencia. Nacido en 1972 como Grand Cru y conocido posteriormente como Gran Juvé & Camps, este espumoso reafirma hoy su vínculo con la memoria familiar, el viñedo propio y la vocación pionera de las largas crianzas en el Penedès.

02. VITICULTURA

Selección meticulosa de viñedos propios de entre 35 y 50 años, situados entre los 160 y los 700 metros de altitud, sobre suelos francos con distintas proporciones de arcilla y limo. Esta diversidad junto con una clara influencia mediterránea, permite obtener lo mejor de cada viñedo para aportar mayor complejidad y equilibrio a las uvas.

Viñedo propio situado en el Alt Penedès, integrado por bosques y márgenes que aportan biodiversidad y favorecen la naturalización del entorno.

Practicamos una viticultura regenerativa, ecológica y de máximo respeto, que promueve la salud del suelo y del ecosistema. Apostamos por bajos rendimientos para garantizar condiciones óptimas a nuestras viñas y expresar con autenticidad el carácter del territorio.

03. VINIFICACIÓN

Vendimiado manualmente para asegurarnos de que su estado y calidad son óptimos, se despalilla y prensa suavemente para obtener el mosto flor que, posteriormente, se desfanga en estático y en frío para precipitar y separar las impurezas.

A continuación, se realiza la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Las variedades chardonnay y xarel·lo realizan una crianza sobre lías finas durante dos meses. Posteriormente, se lleva a cabo la fermentación maloláctica para equilibrar la acidez y aportar cremosidad al vino.

Finalmente, se realiza el coupage definitivo y se inicia la segunda fermentación en botella con mosto de uva concentrado, rico en azúcares naturales, y levaduras seleccionadas. El vino completa una crianza mínima de 80 meses.

04. AÑADA 2018

La 2018 destaca como la añada más lluviosa de la comarca en la última década, un reto para el equipo de viticultura que se sorteo con éxito gracias a nuestro sólido trabajo de prevención. El resultado fue una cosecha generosa y fresca que ofrece vinos con una acidez perfecta para una excelente evolución durante las largas crianzas. Es un testimonio de la resiliencia de nuestros viñedos y de nuestro compromiso con la calidad.

05. CATA

Color: Cautivador amarillo dorado, acompañado por una burbuja diminuta y persistente que danza efervescente en la copa.

Nariz: Se combinan notas de hinojo, frutas de hueso y un delicado toque de almendra tostada para ofrecer una experiencia aromática única.

Boca: Revela una excelente acidez que equilibra a la perfección su corpulencia. Deja una impresión duradera en el paladar, con un postgusto larguísimo que evoca las notas tostadas presentes en su aroma.



VARIETADES	ELABORACIÓN	CRIANZA	DOSAGE	EMBOTELLADO	ABV
48% xarel·lo, 24% macabeo, 19% chardonnay, 9% parellada	Método tradicional	+80 meses	Brut 7 g/l	Marzo de 2019	12%

VIÑEDOS	SUELOS	AÑADA	AGRICULTURA
Espiells, Can Rius, Can Massana, La Cusana	Arcillo-calcáreos Franco-arcillosos	2018	Certificado Ecológico

