



El origen

Joan y Josep Juvé Camps, segunda generación de la familia, emprendieron un camino de excelencia buscando los mejores territorios y viñedos para incorporar a la propiedad.

La finca de Espiells atesora hoy, gracias a ellos, un patrimonio vitícola incomparable, cuyos viñedos más viejos y especiales, plantados en vaso, son la materia prima de este espumoso de refinado aire clásico. Gran Juvé & Camps es fruto de una selección exhaustiva que ya hacían nuestros antepasados en la viña y una elaboración donde es clave la maestría en el ensamblaje, esa labor donde las diferentes melodías que entona cada terroir se unen formando una sinfonía majestuosa y elegante.

La añada

Los primeros meses de 2017, y hasta bien entrada la primavera, el viñedo se mantuvo hidratado gracias a las lluvias del otoño anterior. Estas reservas de agua les permitieron aguantar sin problemas las altas temperaturas de un verano largo y seco. Ese año, la madurez de los frutos fue excelente, tan exquisita que se decidió elaborar un vino singular como Gran Juvé & Camps.



Gran Juvé & Camps 2017

Tributo a un clásico, maestría en el ensamblaje

“Gran Juvé & Camps es un maravilloso reto que nos plantea el viñedo en años de excelencia. Un ejercicio de precisión, de respeto al terroir y de cuidado máximo en el ensamblaje, para crear un vino que deja huella en quien lo bebe”.

Meritxell Juvé / 4ª Generación

El vino

Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay y Parellada. Un cuarteto armónico que es obra de un medido *assemblage* desde la viña: solo las parcelas de viña vieja de Espiells, Mediona y La Cuscona que en un año excepcional muestran una formidable concentración y expresividad con un carácter maduro y fresco a la vez formarán parte de este singular *blanc de blancs* donde la armonía marca la pauta. Un juego de precisión y conocimiento del terroir y de los frutos de la añada para escoger cada vino alumbran un espumoso estructurado y complejo, que gana en matices con una crianza de más de 50 meses.

Datos técnicos

Varietades: Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay, Parellada

Crianza mínima: 50 meses

Dosaje: Brut

Fecha de embotellado: Abril 2018

Grado alcohólico: 12,5%

AT (tartárico): 5,6 g/l

Azúcar residual: 6-8 g/l

Tª de servicio: 10°C

La cata

El cuidado por el detalle, la delicadeza en la mezcla y la experiencia y talento de nuestro *master blender* cobran relevancia para conseguir un juego de aromas y sabores inacabable, un vino esférico y preciso, donde la fruta baila al compás de las notas de panadería y *brioche*, ligerísimos toques de azahar y miel y un matiz tostado que redondea el mosaico aromático. En la boca, es elegantemente opulento, cremoso, intenso y armonioso, una caricia efervescente que invita a entregarse al placer.

La armonía

Roast beef de Ternera Blanca Gallega con salsa de brandy; lenguado *meunière*, tartar de vieira con un toque de vainilla.