



## El origen

En Juvé & Camps, nuestra pasión por la viticultura, desde 1796, nos ha llevado a explorar territorios insólitos.

Hace ya más de 30 años, decidimos cultivar una de las grandes variedades de uva del mundo, la Pinot noir, cautivados por su poder seductor y su sensual elegancia.

El atrevimiento fue una jugada maestra que hoy nos da la razón reflejada en espumosos como el Rosé, esencia de Pinot noir que baila en solitario, delicada y etérea, frutal y sabrosa.



# Juvé & Camps Essential Pinot Noir

Essential Pinot Noir es un tributo a la fruta roja crujiente y al carácter sabroso y seductor de la Pinot noir que, desde hace más de 30 años, cultivamos en nuestra propiedad de Espiells. Es el culto al inconformismo, un inesperado atrevimiento lleno de sabor.

## El vino

Seleccionamos las uvas más frescas y vivaces de Pinot noir de nuestra finca de Espiells y de viñedos seleccionados de viticultores de confianza y las sometemos a una ligera maceración para obtener un bonito color rosado y capturar los aromas más primarios de la uva. Con tan solo 12 meses de crianza, Essential Pinot Noir, nuestro espumoso más joven, expresa de forma genuina una fruta crujiente y seductora.

### Datos técnicos

**Variedad:** Pinot noir

**Crianza mínima:** 12 meses

**Dosaje:** Brut

**Grado alcohólico:** 12%

**AT (tartárico):** 5,8 g/l.

**Azúcar residual:** 9,7 g/l.

**Tª de servicio:** 7-8°C

## Aromas y sabores

De un cautivador tono rosado que recuerda al de las cerezas, su efervescencia es cautivadora. De aromas delicados a cerezas, fresas y frambuesas que se acompañan de notas florales, ligeros toques de miel de flores y sutiles indicios de pan tostado. Frescura exuberante que se extiende en la boca. De efervescencia incansable, cremoso y sedoso en el paladar, expresivo y aromático, armonioso y vivaz.

## Experiencia Rosé

Suma sensaciones a una comida de domingo con un aperitivo rosé con una tabla de ibéricos, una carbonara con *guanciale* y huevo de corral o una *focaccia* de tomatito cherry, hierbas provenzales y arbequinas de Mallorca.