



L'origen

Els pinots noirs que creixen a la nostra parcel·la del Rieral cada tarda veuen com es pon el sol darrere del turó. Són raïms delicats i eteris que troben en aquest sòl de gres i calcària, a 191 metres sobre el nivell del mar, un afortunat refugi on poden expressar-se amb plenitud i caràcter, on madurar perfectament per donar lloc a vins que combinen harmoniosament la subtilesa mineral i el perfil mediterrani.

L'anyada

El 2018, la collita de pinot noir va ser laboriosa i va exigir un esforç addicional per obtenir uns fruits perfectament madurs, amb l'equilibri ideal per crear escumosos amb vida, honestos amb l'expressió més autèntica d'aquesta varietat en la seva versió més mediterrània.



Juvé & Camps Millesimé Blanc de Noirs

“L'anyada 2018 va ser un repte en el qual vam donar el millor de nosaltres mateixos per tal d'elaborar un pinot noir expressiu i autèntic, amb una deliciosa pinzellada mediterrània, característica de la nostra parcel·la del Rieral”.

Toni Cantos / Enòleg de Juvé & Camps

El vi

Millesimé Pinot Noir és un escumós *blanc de noirs* on la protagonista és la fruita vermella i cruixent, madura i, alhora, fresca. És un vi precís, que requereix un premsat delicadíssim per obtenir el suc més pur del raïm: és gairebé com capturar-ne l'ànima i convertir-la en un vi gràcil i captivador, amb una personalitat magnètica, que no deixa ningú indiferent. El seu caràcter vivaç es va matisant amb una criança de 36 mesos que suma complexitat i equilibri. Agosarat i rebel, afegeix un punt d'atreuiment a l'experiència de destapar-lo.

Dades tècniques

Parcel·la: Rieral

Varietat: Pinot noir

Criança mínima: 36 mesos

Dosatge: Brut

Data d'embotellament: juny 2019

Grau alcohòlic: 12,5 %

AT (tartàric): 5,5 g/l

Sucre residual: 7,5 g/l

Tª de servei: 7-8 °C

El tast

A primera vista és un escumós daurat, ara bé, en rebre el reflex de la llum es percep l'ànima de pinot noir que després es desplega, exuberant, al nas: fruites blanques i de pinyol que s'envolten d'atractives aromes a baies vermelles i cireres fresques acabades de collir, mel de flors, pa torrat i una alegre punta cítrica que desperta la curiositat de beure'l. A la boca torna a aparèixer, sucosa, la fruita vermella al punt, que balla al so incansable de les bombolles, tot formant un conjunt cremós i fresc, d'elegant intensitat.

L'harmonia

Cecina de *wagyu*, sushi amb salmó i soja, ravioli de vedella madurada amb trufa, espàrrecs a la brasa.