Juvé & Camps
Milesimé Xarel·lo 2017

"Un any, el 2017, de primavera generosa
i raïms plens de fruita i matisos silvestres".

L'origen

L'Olivera és la nostra parcel·la de Sant Llorenç d'Hortons, una vinya de 8,5 ha de sòl profund i sorrenc, ric en matèria orgànica. És el nostre *terroir* amb més altitud, entre 170 i 200 metres sobre el nivell del mar i orientat cap a l'est, per la qual cosa rep el sol del matí.

L'anyada

El 2017, la Denominació d'Origen Cava feia una gran passa endavant que va posar en relleu el valor de vinyes especials, de qualitat singular, capaces de donar un raïm excepcional que es transforma en vins eterns. Aquell any, la primavera va trobar els ceps esplendorosos gràcies a les pluges tardorenques, fent que creixessin amb prou força i vigor per mantenir-se sanes i fortes fins a l'estiu, que va arribar acompanyat d'altes temperatures i ambient sec, ideal per mantenir la salut a la vinya. La collita es va desenvolupar perfectament, amb raïm de molta qualitat i un equilibri magnífic, ingredients essencials per obtenir escumosos de llarga criança: sens dubte, una anyada Milesimé!

El vi

El nostre xarel·lo de L'Olivera s'elabora amb tota la cura per tal de preservar-ne el caràcter mediterrani, la textura exquisida i la riquesa de les seves fantàstiques aromes. Milesimé Xarel·lo és un vi de guarda llarga, que reposa en el silenci i la foscor de les nostres caves durant 36 mesos, i expressa una plenitud fruitera que es combina amb fines notes de criança. L'amplitud, complexitat i elegància que el caracteritzen exigeixen el màxim respecte a la matèria primera, per això aquest escumós només podia ser *brut nature*, una de les nostres senyes d'identitat quan elaborem *cuvées* de prestigi.

Dades tècniques

Parcel·la:	L'Olivera
Varietat:	Xarel·lo
Criança:	36 mesos
Dosatge:	Brut Nature
Data d'embotellament:	abril 2018
Grau alcohòlic:	12 %
AT (tartàric):	5,5 g/l
Sucre residual:	0,5 g/l
Tª de servei:	7-8 ºC

El tast

Milesimé Xarel·lo desplega una inesgotable efervescència de bombolles diminutes. La seva intensa aroma de fruites blanques i fonoll trasllada a aquest paisatge de L'Olivera, entre turons i masies, i a un xarel·lo en tota la seva esplendor. La seva fragància silvestre i fresca es matisa amb notes apetitoses de brioix acabat de fer i lleugers tocs cremosos, propis d'una criança perllongada. Entra àmpliament al paladar, que es deixa acariciar pel pas vibrant i vellutat de les seves bombolles, bo i creant una sensació voluptuosa i agradable. És ric i expressiu, sucós i durador, com el sabor d'un bell retrobament.

L'harmonia

Risotto amb bolets de temporada, llobarro salvatge al forn, formatge comté de 16 mesos, tàrtar de gamba rosada.