



El origen

En nuestra finca de Espiells se encuentra el paraje de La Capella, un viñedo excepcional de siete hectáreas con viejas cepas de Xarel·lo, plantadas en vaso por nuestros abuelos y cuidadas con primor desde hace más de cuarenta años. Sobre un terreno pobre y poco profundo, la viña da lugar a unas uvas plenas de carácter, con nervio y frescura, que son unas candidatas idóneas para crear vinos capaces de crecer y ganar en complejidad con la larga crianza.

Somos conscientes de que, en este paraje orientado al sur y rodeado de olivos y pinar, tenemos un tesoro, un bello terroir de inmenso valor. En La Capella el clima es de pureza mediterránea, de inviernos fríos, primaveras y otoños lluviosos y veranos cálidos que solo calma la caricia del viento de Marinada. La naturaleza arropa a las cepas y estas nos regalan uvas con las que elaboramos uno de los espumosos más excelsos de Juvé & Camps, que muestra la faz más distinguida y señorial de la Xarel·lo.

La añada

2010 fue un año generoso, con lluvias abundantes en invierno y primavera y unas temperaturas muy suaves que permitieron una lenta maduración de la uva.



Juvé & Camps La Capella 2010

“Carácter, nervio y refinamiento, la expresión del paraje y de su larga crianza”.

Toni Cantos / Enólogo de Juvé & Camps

El vino

El suelo y el clima de La Capella proporcionan unas uvas de carácter extraordinario, Xarel·los concentradas y frutales, expresivas, que se miman en la elaboración para mantener esa singularidad que nace en el terroir. El tiempo, el silencio y la calma de nuestras cavas, donde La Capella reposa durante 108 meses, hace el resto, perfilando una joya líquida con todo el sabor del Penedès, capaz de transmitir la energía de la tierra; un vino elegantísimo, fino, con una atrevida opulencia.

Datos técnicos

Parcela: La Capella

Variedad: Xarel·lo

Dosaje: Brut nature

Fecha de embotellado: marzo 2011

Grado alcohólico: 12%

AT (tartárico): 5,6 g/l

Azúcar residual: 0 g/l

Tª de servicio: 10°C

La cata

La Capella un espumoso de burbuja minúscula y constante, de una inmensa complejidad frutal que abre la puerta a un caleidoscopio de sensaciones: albaricoques, orejones, nueces, curry, notas tostadas y de panadería, matices ahumados... su aroma es interminable. Su estructura pide paciencia al paladar para ir desvelando todos sus matices y el efecto de su larguísima crianza en un tacto sedoso, untuoso y fresco a la vez.

Es nuestro gran vino de Xarel·lo emocional; nuestra interpretación particular del vino espumoso de clase mundial elaborado con una variedad de una exquisita nobleza.

La armonía

Ibérico con mascarpone, melón e higos, tartar de carabinieri con compota de manzana y jengibre, chuleta de vaca vieja, brownie con nueces y cacahuets.