



NOTA DE PRENSA

## **Juvé & Camps pronostica una calidad excelente en su quinta vendimia ecológica**

- **La vendimia, cuyo inicio se ha retrasado respecto al año anterior por una maduración más lenta de la uva, se prevé excelente.**
- **La bodega apoya a sus proveedores estratégicos respetando el precio de compra de la uva con el objetivo de favorecer el futuro sostenible del sector.**



Vendimia en la finca d'Espiells de Juvé & Camps

**Sant Sadurní d'Anoia, 21 de agosto de 2019.-** Juvé & Camps comenzó la semana pasada la vendimia de sus 271 hectáreas de viña ecológica en propiedad con la recolección de la variedad chardonnay, que augura una muy buena campaña por el excelente estado sanitario de la uva.

“Una maduración más lenta de la uva, respecto al año anterior, ha propiciado un inicio más tardío de la cosecha y ha ayudado a obtener un muy buen equilibrio entre la graduación y la acidez de esta variedad. En un año vitícola prácticamente seco, dos lluvias oportunas registradas a principios de julio y de agosto -con 40 y 20 litros/m<sup>2</sup> respectivamente- pronostican una cosecha excepcional”, apunta Pep Jiménez, director de viticultura. La producción está siendo equilibrada en volumen, con un ligero incremento respecto a 2018.

Hoy se inicia la recogida de la pinot noir, variedad en la que Juvé & Camps fue una de las bodegas pioneras en su plantación en el Penedès, y posteriormente seguirán las variedades macabeu, xarel·lo y parellada, que se recolectarán a partir de septiembre. De la misma forma que la chardonnay, todas vaticinan una excelente vendimia.



Por segundo año consecutivo, la bodega está aplicando viticultura de precisión, la última tecnología en teledetección realizada con drones que permite conocer al detalle el estado sanitario de cada parcela de viña. Ésta, unida a los controles exhaustivos del campo y la experiencia de años anteriores, fomenta la consecución de unos resultados óptimos.

Desde sus inicios, Juvé & Camps ha puesto en valor el territorio, la viticultura de la región y la uva de calidad para garantizar unos elaborados de prestigio. La bodega aprecia el esfuerzo constante de los experimentados viticultores y apoya a estos proveedores estratégicos respetando el precio de compra de la uva con el objetivo de favorecer el futuro sostenible del sector. Al igual que en la campaña anterior, el precio de compra se sitúa entre los 0,60€ y 0,75€ por kilo de uva ecológica y recogida a mano, uno de los más altos del sector. Esta uva, adquirida para garantizar el suministro de cava de Juvé & Camps, sigue los mismos controles rigurosos y criterios de calidad que la cultivada y vendimiada en las fincas de la propiedad, uno de los patrimonios vitícolas ecológicos más importantes del país.

Juvé & Camps consolida su proyecto ecológico, gracias a una producción sostenible que respeta el medio ambiente en todos sus procesos, protegiendo y cuidando cada una de las variedades para garantizar su máxima expresión, como así reflejan sus cavas y vinos.

#### ***Juvé & Camps, líder en elaboración de Cava Gran Reserva***

Juvé & Camps es una de las bodegas familiares más emblemáticas del Penedès y una de las más reconocidas elaboradoras de espumosos de calidad del mundo, líder en elaboración de Cava Gran Reserva. Presidida por Joan Juvé, la familia lleva siglos dedicada a la viticultura. Cuentan con 271 hectáreas de viñedo cultivadas de forma 100% ecológica y en sus cavas subterráneas de la bodega de Sant Sadurní d'Anoia nacen marcas como La Capella, La Siberia, Gran Juvé & Camps, Milesimé, Milesimé Rosé, Blanc de Noirs, Reserva de la Familia, Essential, Cinta Púrpura, Nectar Blanc y el Brut Rosé. Por otro lado, en la modernísima bodega de elaboración en Espiells se obtienen los vinos base cava y se elaboran los vinos blancos Ermita d'Espiells, Miranda d'Espiells, Gregal d'Espiells y Flor d'Espiells, los rosados Ermita d'Espiells Rosé y Aurora d'Espiells Rosé, y los tintos Casa Vella d'Espiells, Viña Escarlata y Iohannes, un vino de autor para guardar elaborado en homenaje al fundador de la bodega.

#### **Juvé & Camps**

[www.juveycamps.com](http://www.juveycamps.com)



/JuveyCamps



@JuveyCamps



@JuveyCamps

#### **Para más información:**

MAHALA WINE &  
Blanca Gaig

T +34 93 412 78 78 Ext. 2028  
M +34 671 587 303  
[blanca@mahala.es](mailto:blanca@mahala.es)