



NOTA DE PREMSA

## **Juvé & Camps pronostica una qualitat excel·lent de la seva cinquena verema ecològica**

- **La verema, que ha començat més tard que l'any passat degut a una maduració més lenta del raïm, es preveu excel·lent.**
- **El celler dona suport als seus proveïdors estratègics respectant el preu de compra del raïm amb l'objectiu d'afavorir el futur sostenible del sector.**



Verema a la finca d'Espiells de Juvé & Camps

**Sant Sadurní d'Anoia, 21 d'agost de 2019.-** Juvé & Camps va començar la setmana passada la verema de les seves 271 hectàrees de vinya ecològica en propietat amb la recol·lecció de la varietat chardonnay, que augura una campanya molt bona per l'excel·lent estat sanitari del raïm.

“Una maduració més lenta del raïm, respecte a l'any passat, ha propiciat un inici més tardà de la verema i ha ajudat a aconseguir un equilibri molt bo entre la graduació i l'acidesa d'aquesta varietat. En un any vitícola pràcticament sec, dos pluges oportunes registrades a principis de juliol i agost -amb 40 i 20 litres/m<sup>2</sup> respectivament- pronostiquen una verema excepcional”, apunta Pep Jiménez, director de viticultura. La producció està equilibrada en volum, amb un lleuger increment respecte a 2018.

Avui comença la collita de pinot noir, varietat de la qual Juvé & Camps fou un dels cellers pioners en la seva plantació al Penedès; i posteriorment seguiran les varietats macabeu, xarel·lo i parellada, que es colliran a partir de setembre. Igual que el chardonnay, totes vaticinen una verema excel·lent.



Per segon any consecutiu, el celler està aplicant la viticultura de precisió, l'última tecnologia en teledetecció realitzada amb drons que permet conèixer amb detall l'estat sanitari de cada parcel·la de vinya. Aquest fet, juntament amb els controls exhaustius del camp i l'experiència d'anys anteriors, fomenta la consecució d'uns resultats òptims.

Des dels seus inicis, Juvé & Camps ha posat en valor el territori, la viticultura de la regió i el raïm de qualitat per tal de garantir uns elaborats de prestigi. El celler aprecia l'esforç constant dels viticultors experimentats i dona suport a aquests proveïdors estratègics respectant el preu de compra del raïm amb l'objectiu d'afavorir el futur sostenible del sector. Com en la campanya anterior, el preu de compra es situa entre els 0,60€ i 0,75€ per quilo de raïm ecològic veremat a ma, un dels més alts del sector. Aquest raïm, adquirit per a garantir el subministrament de cava de Juvé & Camps, segueix els mateixos controls rigorosos i els criteris de qualitat que el cultivat i veremat a les finques de la propietat, un de los patrimonis vitícoles ecològics més importants del país.

Juvé & Camps consolida el seu projecte ecològic, gràcies a una producció sostenible que respecta el medi ambient en tots els seus procediments, protegint i cuidant cadascuna de les varietats per a garantir la seva màxima expressió, tal com ho reflecteixen els seus caves i vins.

#### ***Juvé & Camps, líder en l'elaboració de Cava Gran Reserva***

Juvé & Camps és un dels cellers familiars més emblemàtics del Penedès i un dels elaboradors d'escumosos de qualitat més reconeguts del món, és líder en l'elaboració de Cava Gran Reserva. Presidida per Joan Juvé, la família porta segles dedicada a la viticultura. Compten amb 271 hectàrees de vinya cultivades de forma 100% ecològica i en les caves subterrànies de Sant Sadurn d'Anoia neixen marques com La Capella, La Siberia, Gran Juvé & Camps, Milesimé, Milesimé Rosé, Blanc de Noirs, Reserva de la Família, Essential, Cinta Púrpura, Nectar Blanc i el Brut Rosé. D'altra banda, al moderníssim celler d'elaboració d'Espiells s'obtenen els vins base cava i s'elaboren els vins blancs Ermita d'Espiells, Miranda d'Espiells, Gregal d'Espiells i Flor d'Espiells, els rosats Ermita d'Espiells Rosé i Aurora d'Espiells Rosé, i els negres Casa Vella d'Espiells, Viña Escarlata i Iohannes, un vi de guarda d'autor per guardar elaborat en homenatge al fundador del celler.

#### **Juvé & Camps**

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



/JuveyCamps



@JuveyCamps



@JuveyCamps

#### **Per més informació:**

MAHALAWINE&

Blanca Gaig

T +34 93 412 78 78 Ext. 2028

M +34 671 587 303

[blanca@mahala.es](mailto:blanca@mahala.es)