



Juvé & Camps

Milesimé Blanc de Noirs

“La añada 2018 fue un reto donde dimos lo mejor de nosotros por elaborar una pinot noir expresiva y auténtica, con una deliciosa pincelada mediterránea característica de nuestra parcela de Rieral”.

Toni Cantos / Enólogo de Juvé & Camps

El origen

Las pinots noirs que crecen en nuestra parcela de Rieral observan cada tarde ponerse el sol tras la colina. Estas uvas delicadas y etéreas encuentran en estos suelos de arenisca y caliza, a 191 metros sobre el nivel del mar, un afortunado refugio donde expresarse con plenitud y carácter, donde madurar perfectamente para dar lugar a vinos que combinan armoniosamente sutileza mineral y perfil mediterráneo.

La añada

En 2018, la cosecha de pinot noir fue trabajosa y exigió un esfuerzo extra para obtener unos frutos perfectamente maduros, con el equilibrio ideal para crear espumosos vivaces, honestos con la expresión más auténtica de esta variedad en su versión más mediterránea.



El vino

Milesimé Pinot Noir es un espumoso blanc de noirs donde la protagonista es la fruta roja y crujiente, madura y fresca al tiempo. Es un vino preciso, que requiere un delicadísimo prensado para obtener el jugo más puro de las uvas: casi como capturar su alma y convertirla en un vino grácil y cautivador, con una personalidad magnética, que no deja indiferente. Su carácter vivaz se va matizando con una crianza de 36 meses que suma complejidad y equilibrio. Osado y rebelde, añade un punto de atrevimiento a la experiencia de descorcharlo.

Datos técnicos

Dosaje: Brut

Fecha de embotellado: junio 2019

Nº botellas elaboradas: -----

Grado alcohólico: 12,5%

AT (tartárico): 5,5 g/l

Azúcar residual: 7,5 g/l

Tª de servicio: 7-8°C

La cata

A primera vista es un espumoso dorado, pero al recibir el reflejo de la luz se percibe esa alma de pinot noir que se muestra después exuberante en la nariz: frutas blancas y de hueso que se rodean de atractivos aromas a bayas rojas y cerezas frescas recién cogidas, miel de flores, *pain grillé* y una alegre punta cítrica que despierta la curiosidad por beberlo. En la boca vuelve a aparecer, jugosa, la fruta roja en su punto, que baila al son incansable de las burbujas formando un conjunto cremoso y fresco, elegantemente intenso

La armonía

Cecina de wagyu, sushi con salmón y soja, ravioli de ternera madurada con trufa, espárragos a la brasa.