



# Juvé & Camps

## Milesimé Chardonnay 2018

“Un vino voluptuoso y maduro procedente de una añada generosa y amable con la variedad chardonnay”.

**Pep Jiménez**  
Director de viticultura de Juvé & Camps

### El origen

Can Rius es nuestra parcela cuyas uvas destinamos a Milesimé Chardonnay por sus excepcionales cualidades. Sus suelos son de textura fina y mucho contenido en arcilla y limo y se orienta al sur, por lo que recibe la caricia del sol durante casi todo el día. Situada a una altitud entre los 90 y 100 metros, se encuentra en Gelida, en el límite oriental del Alt Penedès.

### La añada

Ese año, 2018, nos regaló una cosecha sana y pletórica, generosa y magníficamente equilibrada. Las lluvias fueron abundantes durante todo el ciclo de la vid y tuvimos una primavera exuberante y un final feliz para la cosecha de Chardonnay, que entró en bodega sana y equilibrada, perfecta para dar lugar a espumosos placenteros y jugosos.



### El vino

Milesimé Chardonnay es fruto de la selección de las mejores uvas de Can Rius, bayas completas y maduras, expresivas y vivaces, con estructura suficiente para hacer crecer al vino durante la crianza en botella y ganar en complejidad y matices durante su sosegado reposo en nuestras cavas, que se alarga hasta los 36 meses.

#### Datos técnicos

Dosaje: Brut

Fecha de embotellado: junio 2019

Nº botellas elaboradas: -----

Grado alcohólico: 12,3%

AT (tartárico): 5,6 g/l

Azúcar residual: 8g/l

Tª de servicio: 7-8°C

### La cata

Sus tonos dorados y su burbuja plena llaman la atención al servirlo en la copa. Es armónico, desprende una suave melodía de notas frutales carnosas, de melón y melocotón de viña y destellos de cítricos de pomelo. Va expresándose lenta y seductoramente con toques de miel y *pain grillé* y ligeras notas lácticas que conforman una rica paleta aromática. En el paladar es una explosión de sabores que van llenando la boca. Su textura es amable y sedosa, cremosa, con un final generoso y pleno, de primorosa sensualidad.

### La armonía

Ternera blanca con salsa bourbon, tabla de ahumados, calçots con romescu de avellanas de Alcover y un toque de hinojo, burritos de pollo de corral con salsa chipotle.