



El origen

L'Olivera es nuestra parcela de Sant Llorenç d'Hortons, un viñedo de 8,5 Has. de suelos profundos y arenosos, ricos en materia orgánica. Es nuestro terroir con más altitud, entre 170 y 200 metros sobre el nivel del mar y orientado al Este, por lo que recibe el sol de la mañana.

La añada

En 2017, la Denominación de Origen Cava daba un gran paso adelante que puso de relieve el valor de viñedos especiales, de calidad singular, capaces de dar unas uvas excepcionales que se transforman en vinos eternos. Ese año, la primavera encontró a las cepas esplendorosas gracias a las lluvias otoñales, provocando que crecieran con fuerza y vigor suficiente como para mantenerse sanas y fuertes hasta el verano, que llegó acompañado de altas temperaturas y ambiente seco, ideal para mantener la sanidad en el viñedo. La cosecha se desarrolló perfectamente, con uvas de mucha calidad y magnífico equilibrio, ingredientes esenciales para obtener espumosos de larga crianza y, sin duda ¡Una añada Milesimé!



Juvé & Camps

Milesimé Xarel·lo 2017

“Un año, 2017, de primavera generosa y uvas rebosantes de fruta y matices silvestres”.

El vino

Nuestra Xarel·lo de L'Olivera se elabora con el máximo cuidado para preservar su carácter mediterráneo, su exquisita textura y la riqueza de sus fantásticos aromas. Milesimé Xarel·lo es un vino de larga guarda que reposa en el silencio y la oscuridad de nuestras cavas durante 36 meses y expresa una plenitud frutal que se combina con finas notas de crianza. Su amplitud, complejidad y elegancia exigen el máximo respeto a la materia prima, por lo que este espumoso no podía ser sino brut nature, una de nuestras señas de identidad cuando elaboramos cuvées de prestigio.

Datos técnicos

Parcela: L'Olivera

Varietal: Xarel·lo

Crianza: 36 meses

Fecha de embotellado: abril 2018

Grado alcohólico: 12%

AT (tartárico): 5,5 g/l

Azúcar residual: 0,5 g/l

Tª de servicio: 7-8°C

La cata

Milesimé Xarel·lo despliega una inagotable efervescencia de diminutas burbujas. Su intenso aroma de frutas blancas e hinojo traslada a ese paisaje de L'Olivera, entre colinas y masías, y a una xarel·lo en todo su esplendor. Su fragancia silvestre y fresca se matiza con apetitosas notas de brioche recién horneado y ligeros toques cremosos, propios de una crianza prolongada. Entra ampliamente en el paladar, que se deja acariciar por el vibrante y aterciopelado paso de sus burbujas, creando una sensación voluptuosa y agradable. Es rico y expresivo, jugoso y duradero como el sabor de un bello reencuentro.

La armonía

Risottos con setas de temporada, lubina salvaje al horno, queso comte 16 meses, tartar de gamba roja.