vinetur

La interpretación más singular del terroir: “un regalo de la naturaleza”

Un antes y un después en la trayectoria de esta casa centenaria

domingo 6 de noviembre de 2022



Xarel·lo, Chardonnay y Pinot Noir de las fincas L'Olivera, Rieral y Can Rius son la materia prima de esta colección, que marca un antes y un después en la trayectoria de esta casa centenaria.

Juvé & Camps presenta su nueva colección Milesimé Parcelarios, tres espumosos que interpretan el terroir con un distintivo toque mediterráneo y la experiencia de la centenaria casa.

Milesimé Xarel·lo 2017, Milesimé Chardonnay 2018 y Milesimé Blanc de Noirs 2018 pinot noir son un trío donde suelo, variedad y año climático muestran su sinergia más pura en términos de equilibrio y elegancia, señas de identidad de la casa.

Esta colección de grandes reservas solo se elaborará en años excelentes, momentos en los que la cosecha alcanza un estado de gracia incomparable y es posible elaborar vinos que transmitan ese vínculo único con el origen: "Solo cuando la añada nos entrega las mejores uvas es cuando elaboramos Milesimé, un regalo de la naturaleza que interpretamos siendo fieles al terroir y al estilo Juvé & Camps", comenta el enólogo de la casa, Toni Cantos.

Las parcelas de las que procede cada uno de los Milesimés se encuentran en la finca de Espiells, propiedad de Juvé & Camps: de L'Olivera procede la Xarel·lo para este Milesimé de la añada 2017. Es un territorio de suelos profundos y arenosos, ricos en materia orgánica, situado entre los 170 y 200 metros sobre el nivel del mar y orientación este; Can Rius es la parcela de la que procede la Chardonnay de Milesimé 2018, un suelo de textura fina y mucho contenido en arcilla y limo, orientado al sur, entre 90 y 100 metros de altitud; y en Rieral, parcela de suelos de arenisca y caliza a 191 metros y orientada al oeste, proceden las uvas de Pinot Noir para el Milesimé 2018 Blanc de Noirs.

A la excelencia de estos tres territorios se suma la maestría de Juvé & Camps para interpretarlos y expresar su carácter procedente del viñedo, junto a una crianza que se extiende hasta los 36 meses y que aporta complejidad y el máximo equilibrio a los vinos.

Dos añadas excelentes, tres Milesimés Gran Reserva excepcionales

Las de 2017 y 2018 son las cosechas escogidas para lanzar esta colección, por ser años extraordinarios en los que se han dado las condiciones ideales en cada una de las parcelas para elaborar estos espumosos.

La de 2017 destacó por unas cepas vigorosas que se habían desarrollado en perfecto estado gracias a las lluvias del otoño anterior y las reservas de agua que contenía el suelo. La vendimia dio frutos de alta calidad y un magnífico equilibrio, unas Xarel·los esplendorosas, perfectas para elaborar un espumoso de larga crianza que se mantenga fiel a la expresión del origen.

La cosecha de 2018 fue pletórica y generosa con la Chardonnay de Can Rius y arrojó frutos perfectamente sanos y equilibrados que han devenido en vinos jugosos y placenteros. En el caso de la Pinot Noir, la añada requirió el máximo cuidado para preservar la identidad de esta uva, delicada y etérea, y obtener una madurez que se expresa en el vino con un carácter vivaz y auténtico, con un acento único.

Una nueva colección de espumosos Juvé & Camps



Juvé & Camps lanza una nueva colección de espumosos procedentes de viñedos de tres de sus mejores terroirs, donde el factor añada y su sinergia con las variedades son el leit motiv.

Milesimé Xarel·lo 2017 Brut Nature Gran Reserva

De brillante color amarillo pajizo con matices dorados, fruto de su larga crianza, despliega un conjunto diminutas burbujas y una inagotable efervescencia. 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 gran reencuentro.

Milesimé Chardonnay 2018 Brut Gran Reserva

De un color amarillo pajizo e irisaciones doradas, su burbuja plena llama 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 especiados, 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.

Milesimé Blanc de Noirs 2018 Brut Pinot Noir Gran Reserva

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, mineral y fresco, elegantemente intenso.

Precios recomendados 27,75€ (75cl.)