



Juvé & Camps

Blanc de Noirs

Cata

Elaborado con la mejor selección de Pinot Noir, en la propiedad de Espiells. Una vendimia manual en su óptima madurez y un transporte en pequeñas cajas, garantiza la integridad de los racimos. De la carga manual y un suave prensado de la uva sin despalillar resulta un magnífico jugo con poca intensidad de color. Un desfangado estático y una fermentación controlada, transforman este mosto en un vino base muy personal.

Una toma de espuma acorde con el método tradicional y una crianza sobre lías durante 25 meses, enriquece su aroma, afina su sabor, moldea su textura y atempera su enérgica espumabilidad.

Cava dotado de un bello color dorado, con tenues recuerdos rojizos que nos evocan su noble origen varietal. Sus finísimas burbujas suben en bellos y abundantes rosarios formando una hermosa y persistente corona.

Su aroma es sorprendente. Sobre las clásicas notas de frutas blancas y de hueso, aparecen inusuales aromas de cerezas, rodeado de un fondo de miel, pan tostado y cítricos. Un aroma elegante y complejo.

En boca ofrece una estructura y frutuosidad admirables. Soberbia efervescencia en el paladar, con una gran cremosidad. Untuoso, fresco, intenso y persistente, nos invita a disfrutar de una riqueza de sensaciones extraordinarias.

Tasting notes

This cava is made with the best selection of Pinot Noir grapes from Espiells Estate picked by hand and carried in small cases in the optimal ripeness, thus preserving the integrity of the bunches. With a slight press of undestemmed grapes, a magnificent pale must turns into a unique base wine through a static “debourbage” and a controlled fermentation.

25 months on lees in deep, dark and quiet cellars, enhances the aroma, refine the taste, shape the structure and temper the lively foamability.

A nice golden colour with light reddish hints recalling the varietal origin. Thin bubbles rise up in fine strings and make an appealing and persistent “crown”.

The aroma is amazing. Classical notes of white fruits, unusual aromas of cherries with honey, toasty and citrus hints. An elegant and complex aroma.

In the palate the structure and fruitiness is excellent. The splendid effervescence caresses the palate with nice creaminess. Sticky, fresh, intense and persistent, plenty of outstanding feelings while enjoyed.

Tast

Elaborat amb la millor selecció de raïms de la varietat Pinot Noir, a Espiells. Una verema manual en el moment d'òptima maduresa i el transport en petites caixes, garanteix la integritat dels raïms. De la càrrega manual i el suau premat del raïm sense desrapar resulta un magnífic most amb poca intensitat de color. Un desfangament estàtic i una fermentació controlada, transformen aquest most en un vi base molt personal.

Una presa d'escuma d'acord amb el mètode tradicional i una criança sobre lles durant 25 mesos, enriqueix la seva aroma, afina el seu sabor, modela la seva textura i tempera la seva enèrgica escumositat.

Cava dotat d'un bell color daurat, amb tènues records rogencs que ens evocuen el seu noble origen varietal. Les seves finíssimes bombolles puguen en elegants i abundants rosaris formant una bella i persistent corona.

El seu aroma és sorprenent. Sobre les clàssiques notes de fruites blanques i d'os, apareixen inusuals aromes de cireres, envoltat d'un fons de mel, pa torrat i cítrics. Una aroma veritablement elegant i complexa.

En boca ofereix una estructura i frutositat admirables. La seva superba efervescència acaricia el paladar, amb una gran cremositat. Untuós, fresc, intens i persistent ens convida a gaudir d'una riquesa de sensacions extraordinàries.

Blanc de Noirs

Tipo | Tipus | Type

Cava Reserva Brut

Graduación | Graduació | Graduation

12%

Crianza | Criança | Ageing

25 meses de media en botella

25 mesos de mitjana en ampolla

Average of 25 months in bottle

Variedades | Varietats | Grape Varieties

100% Pinot Noir

Servicio | Servei | Serving

7-8 °C

Família Juvé