

Juvé & Camps Reserva de la Familia 2015



És d'un brillant i atractiu color daurat pàl·lid. Petites i abundants bombolles finíssimes que pugen lentament formant una estable corona, deguda als més de 50 mesos d'estada en rima a les caves. Aroma delicada i elegant amb notes de fruita blanca madura. Poc a poc va mostrant les característiques pròpies de la seva llarga criança amb records de pa torrat i notes cítriques. En boca és molt suau, fresc, ampli i atractiu. Està elaborat amb les varietats tradicionals penedesenques Macabeu, Parellada i Xarel·lo. Aquesta anyada és la primera collita certificada 100% ecològica a Juvé & Camps. La primavera va ser molt seca, amb un estiu especialment càlid, que feia augurar una verema complexa. Gràcies a les pluges del juny, que van afavorir la maduració, la collita va ser curta, però de gran qualitat. Amb més de 50 mesos de criança, conserva les notes de fruita fresca i una acidesa refrescant ideal per a una cuina creativa. Recomanat per a harmonies internacionals com el sashimi de tonyina i salmó amb oli d'oliva i wasabi suau, carpaccio de vedella amb parmesà i rúcula, tàrtar de salmó noruec amb crudités de verdures o llenguado a la meunière. Aquest cava Juvé & Camps Reserva Família del 2015,

juntament amb el Reserva Família 2012 i el Reserva Família 2009 formen part de la «Simfonia Vertical» que el celler ha seleccionat per celebrar el centenari de l'elaboració de la primera ampolla de vi espumós. Aquestes tres ampolles tan especials de Juvé & Camps, Reserva de la Família, seduiran els paladars més exigents.

El celler elaborador: Juvé & Camps, centenària cava situada a Sant Sadurní d'Anoia, va ser fundada fa cent anys per Joan Juvé Baqués i Teresa Camps Ferrer per elaborar espumosos de qualitat. Cent anys de molta feina i esforç els han portat generació rere generació a conquerir el paladar dels cinc continents. Actualment presideix la companyia Joan Juvé Santacana. La seva filla Meritxell és l'actual CEO, que ha transmès a l'empresa una onada de joventut i modernitat. S'han mantingut fidels a la Denominació d' Origen Cava, i els seus productes, caves i vins estan situats al millors restaurants i botigues especialitzades. Mereix una visita.

Any: 2015

D.O.: Cava

Raïm: Macabeu, Parellada i Xarel·lo

Graduació: 12°

Preu aproximat: 30 €

Agustý Ensesa

Sommelier- analista vitivinícola