

Juvé & Camps Essential Xarel·lo 2018



Añada	2018
Bodega	Juvé & Camps
Den.origen	Cava
Uvas	Xarel-lo
Fecha de cata	20/12/23
Tipo de vino	Espumoso blanco
Precio	14,90
Puntuación	90,0

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

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

Elaboración

Se elabora con el máximo cuidado para preservar su carácter mediterráneo, su exquisita textura y la riqueza de sus fantásticos aromas. Milesimé Xare-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 las señas de identidad cuando elaboran cuvées de prestigio.

Análisis enológico

Alcohol: 12%

Acidez

Acidez Total: 5,5 g/l (tartárico)

Azúcar residual: 0,5 g/l

Fases de la cata:

Visual

De color amarillo pajizo y lengua transparente pajiza en la punta y laterales dorados, limpio y brillante, burbuja intensa

Olfativa

Vino aromáticamente intenso, con aromas a limón y a frutos secos, intensos aromas a fermentación y a manoproteínas

Boca

De entrada salina y burbuja redondeada, untuoso en boca, es un cava amplio con una acidez a tartárico importante, tiene un amargor final que hace que sea largo y es bastante persistente.