Juvé & Camps

Cinta Púrpura 2023

Brut



01. ORIGEN

Cinta Púrpura es un coupage de la trilogía de uva blanca del Penedès: xarel·lo, macabeo y parellada. La mayoría de estas uvas nacen en nuestras parcelas de Espiells, la finca principal de la casa, situada a una altitud de entre 180 y 250 metros sobre el nivel del mar y con suelos franco-calcáreos. El resto procede de viñedos de viticultores vecinos que, apoyados por nuestro equipo técnico, comparten con nosotros una misma filosofía de respeto y esmero en el cuidado de la viña.

02. VITICULTURA

Viñedo propio ecológico rodeado de bosques y márgenes, que favorecen la biodiversidad y la integración armónica con el entorno natural.

Cuidamos nuestras vides con técnicas de viticultura regenerativa, de precisión y practicamos la poda de respeto, apostando por bajos rendimientos, para mantener la salud y longevidad del viñedo.

03. VINIFICACIÓN

Su elaboración empieza con un suave prensado de la uva, del cual se obtiene el mosto flor. Posteriormente, se desfanga de forma estática y en frío para precipitar y separar las impurezas.

Cada variedad realiza la primera fermentación por separado en depósitos de acero inoxidable. A este proceso sigue una crianza de dos meses sobre sus lias para aportar cremosidad al vino, tras la cual se lleva a cabo el coupage.

Finalmente, el coupage fermenta por segunda vez en la botella con mosto de uva concentrado, rico en azúcares naturales, y levaduras seleccionadas. Experimenta una crianza mínima de 24 meses en botella.

04. AÑADA 2023

Marcada por una pluviometría muy baja, un 60% inferior a la media del Penedès. Las precipitaciones fueron especialmente escasas durante el otoño y el invierno, y continuaron siendo limitadas en primavera y verano, coincidiendo además con temperaturas elevadas.

En este contexto, el trabajo realizado por los viticultores sobre los suelos fue clave. Los suelos profundos y arcillosos de la finca favorecieron la retención de la humedad disponible y permitieron un desarrollo equilibrado de la vid.

El trabajo del equipo de campo permitió culminar una buena vendimia. La producción fue menor que en años anteriores, con uvas equilibradas, sanas y de muy buena calidad.

05. CATA

Color: Dorado pálido y brillante. La burbuja, fina y persistente, dibuja un rosario constante que acentúa su vivacidad.

Nariz: Destacan las notas de limón maduro y flor blanca, acompañadas de agradables aromas de hinojo, expresión característica del xarel·lo en una añada seca. Se suman recuerdos de manzana verde y sutiles matices de pastelería y ahumados que aportan complejidad y reflejan su crianza en botella.

Boca: Fresco, con una burbuja crujiente y muy bien integrada que evoluciona hacia una textura cremosa y seductora. El final es largo y refrescante, dejando una sensación placentera que invita a seguir disfrutándolo copa tras copa.



VARIEDADES	ELABORACIÓN	CRIANZA	DOSAGE	ABV	PH	ATT
45% xarel·lo 43% macabeo 12% parellada	Método tradicional	+24 meses	Brut 8 g/l	12%	3,07	6 g/l

EMBOTELLADO	VIÑEDOS	SUELOS	AÑADA	AGRICULTURA
Marzo de 2024	Espiells	Franco-calcáreos	2023	Certificado Ecológico

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

WWW.JUVEYCAMPS.COM