

SINGULAR

Cava Gran Reserva Brut Nature elaborat exclusivament amb raïms de la varietat xarel·lo dels nostres vinyars d'Espiells i Can Rius.

Juvé & Camps Singular presenta un agradable color groc pàl·lid amb una efervescència continuada en la que les seves bombolles, petites i efímeres, generen una preciosa corona estable.

Aroma intensa de fruites blanques i del fonoll tan característic d'aquesta varietat embolcallat de notes de brioix, que aporta la seva llarga criança.

En boca es mostra molt cremós i amb un carbònic perfectament integrat, que acaricia el paladar potenciant la seva esplèndida textura. Llarg i persistent, s'acomia mostrant tota la seva riquesa aromàtica.

Una magnífica i singular expressió del que la xarel·lo pot oferir en les llargues criances.

Juvé & Camps Singular harmonitza amb marmitakos, sarsueles de peix i marisc, així com amb guisats d'aus, estofats, arrossos i plats vegetarians.



Tipus

D.O. Cava Gran Reserva
Brut Nature



Tipus de sòl

Franc-argilós-calcari



Varietats

Xarel·lo



Portaempelt

110 Richter



Densitat de plantació

2500 i 3500 peus per ha



Conducció

Vas i Cordó Royat



Criança

36 mesos de
mitjana en ampolla



Graduació

12.0 %



Temperatura de servei

7-8 °C



www.juvecamps.com

SINGULAR

Cava Gran Reserva Brut Nature elaborado exclusivamente con uvas de la variedad xarel·lo de nuestros viñedos de Espiells y Can Rius.

Juvé & Camps Singular presenta un agradable color amarillo pálido con una efervescencia continuada, en la que sus pequeñas y efímeras burbujas generan una preciosa corona estable.

Un intenso aroma de frutas blancas y del hinojo tan característico de esta variedad, se ve rodeado de las notas de brioche propias de su larga crianza.

En boca muestra una gran cremosidad, y su carbónico, perfectamente integrado, acaricia el paladar potenciando su espléndida textura. Largo y persistente, se despide mostrando toda su riqueza aromática.

Una magnífica y singular expresión de lo que el xarel·lo puede ofrecer en largas crianzas.

Juvé & Camps Singular armoniza con marmitakos, zarzuelas de pescado y marisco, así como guisos de ave, estofados, arroces y platos vegetarianos.



Tipo

D.O. Cava Gran Reserva
Brut Nature



Tipo de suelo

Franco-arcilloso-calcáreo



Variedades

Xarel·lo



Portainjerto

110 Richter



Densidad de plantación

2500 y 3500 pies por ha



Conducción

Vaso y Cordón Royat



Crianza

36 meses de
media en botella



Graduación

12,0 %



Temperatura de servicio

7-8 °C



SINGULAR

A Cava Gran Reserva Brut Nature made exclusively from Xarel·lo grapes grown in our Espiells and Can Rius vineyards.

Juvé & Camps Singular has a lovely pale yellow colour and persistent effervescence with tiny, delicate bubbles that form a beautiful, steady ring on the surface.

Intense white fruit on the nose, along with characteristic varietal aromas of fennel, enveloped in brioche notes imparted by long ageing.

Very creamy with perfectly integrated carbonation that caresses the palate, emphasising the wonderful texture. Long and persistent, revealing its full aromatic richness on the finish.

A magnificent and singular expression of what prolonged ageing can bring to a Xarel·lo.

Juvé & Camps Singular pairs very well with marmitako (tuna and potato stew), fish and seafood stews, poultry casseroles and stews in general, rice dishes, and vegetarian fare.



Type

D.O. Cava Gran Reserva
Brut Nature



Soil

Loam-clay-limestone



Grape varieties

Xarel·lo



Rootstock

110 Richter



Planting Density

2500 & 3500 vines per
hectare



Trilling

Gobelet & Cordon



Ageing

Average of 36
months in bottle



AVB

12.0 %



Service

7-8 °C

