

# La Capella 2007, el primer Cava de Paratge Qualificat de Juvé & Camps surt al mercat

Â

Â

*Juvé & Camps* s'obre pas dins dels **Caves de Paratge Qualificat** amb *La Capella*, on el raïm procedeix de la finca d'Espiells, concretament de la parcel·la que ha donat nom a aquest cava. Un paratge únic de 7 hectàrees amb xarel·los de més de 25 anys, dels que només 0,7 hectàrees cultivades en vas es dediquen a l'elaboració de *La Capella*. La singularitat d'aquesta vinya resideix en un sòl desenvolupat a partir de lutites o arenoses, moderadament profund (40-80cm), de bon drenatge, textura mitja i amb pocs elements grossos (5-15%).



*Finca Espinells de La Capella de Juvé & Camps Foto: Cedida*

*Juvé & Camps* ha apostat des dels seus inicis per les llargues criances i els caves de prestigi. Cava de Paratge Qualificat, distintiu de qualitat que ara ostenta *La Capella*, remarca l'exclusivitat dels caves que es diferencien per la seva traçabilitat, des del procés que viuen a la vinya, la verema manual, la seva acurada elaboració i la posterior cria. Aquest distintiu l'ha aconseguit en la seva tercera añada i és atorgat per la DO Cava.

Per a formar part d'aquesta categoria, es tenen en compte que les condicions edàfiques i microclimàtiques siguin les pròpies d'un espai determinat. Així, els raïms s'obtenen juntament amb uns criteris de qualitat tant en la producció com en la elaboració que propicien unes característiques singulars en els caves. Per a això la vinya ha de tenir una antiguitat superior als 10 anys i un rendiment de producció per hectàrea d'un màxim de 8.000 kg, comptant sempre amb una verema manual. La cria mínima en ampolla ha de ser de 36 mesos, elaborat en els tipus Brut o Brut Nature i sempre amb caves d'anyada.



*Bodegó La Capella de Juvé & Camps Foto: Cedida*



---

La Capella és un cava fruit de la inquietud de la família Juvé en la constant recerca de l'excel·lència. Realitza 108 mesos de criança sobre lies fines, amb una producció limitada de 3.000 ampolles. Estructura, complexitat i una frescor sorprenent són els senyals d'identitat d'aquest excepcional cava. Destaquen les notes de maduresa i al mateix temps de fruites blanques, un balsàmic excitant i unes notes de pastisseria fina i fruits secs. En boca és fi, elegant i amb una meravellosa integració del carbònic: finor, maduresa i equilibri són algunes de les característiques d'aquest gran cava. El preu serà d'aproximadament 75€ l'ampolla.