Cava Juve & Camps Reserva de la Familia Brut Nature Вино Кава Жюве́ и Ка́мпс Резе́рва де ла Фами́лия Брют Натю́р, игристое белое

Регион: Испания, DO Cava, Пенедес **Производитель:** Жюве и Кампс

Крепость: 12 %об.

Метод производства: классический

Сорта винограда: Щарелло, Макабео, Парельяда, Шардоне

Выдержка: на дрожжевом осадке 36 месяцев Особенность: миллезимное игристое вино

Аромат: минеральный, с нотками цветов персика, миндаля, цитрусовых и яблок **Вкус**: освежающий, с тонами лимона, зеленых яблок и сливок в длительном

послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: аперитив, морепродукты, моллюски.

Cava Juve & Camps Rosado Brut Вино Кава Жюве́ и Кампс Роса́до Брют, игристое розовое брют

Регион: Испания, DO Cava, Пенедес **Производитель:** Жюве и Кампс

Крепость: 12 %об.

Метод производства: классический

Сорта винограда: Пино Нуар

Выдержка: на дрожжевом осадке 12 месяцев

Особенность: сусло получено трудоёмким методом Сенье

Аромат: яркий, минеральный, цветочный, с нотками вишни, красных ягод и

сливок

Вкус: освежающий, шелковистый, ягодный и слегка пряный в длительном

послевкусии

Температура подачи: 6-8°C

Гастрономия: аперитив, морепродукты, моллюски, легкие мясные закуски.

Основы Дома **Жюве и Кампс (Juve y Camps)** были заложены предприимчивым виноделом Хуаном Жуве Миром в 1796 году. На протяжении XIX века семейные виноградники расширялись, и в 1916 году была построена первая семейная винодельня. Первое игристое вино под именем "Juve" было выпущено в 1921 году уже внуком Хуана Жюве Мира — Хуаном Жюве Бакюсом. Тогда же винный завод получает свое современное имя — Жюве и Кампс (по именам Хуана и его жены — Терезы Кампс).

К началу 80-х годов XX века "Жюве и Кампс" стал ведущим производителем высококачественной кавы, поставляемой по всему миру.

Не случайно **Испанский** Королевский Двор для светских приемов заказывает игристые вина Кава именно в погребах Жюве и Кампс. На сегодняшний день винное хозяйство "Жюве и Кампс" **является владельцем 270 гектаров** виноградников, на которых выращиваются такие сорта как Виура, Щарелло и Парельяда, являющиеся классической основой кавы.



