

Juve y Camps

# GREGAL

**Tipo:** D.O. PENEDES. BLANCO

**Grad. Alcohólica:** 11'5% VOL.

**Elaboración:** MACERACIÓN

PREFERMENTATIVA EN FRÍO

DURANTE 4 HORAS

**Variedad de uva:** 79% MUSCAT

+ 14% GEWÜRZTRAMINER

+ 7% MALVASIA

**Temperatura de servicio:** 8-10°C

**Tipus:** D.O. PENEDES. BLANC

**Grad. Alcohòlica:** 11'5% VOL.

**Elaboració:** MACERACIÓ

PREFERMENTATIVA EN FRED

DURANT 4 HORES

**Varietat de raïm:** 79% MUSCAT

+ 14% GEWÜRZTRAMINER

+ 7% MALVASIA

**Temperatura de servei:** 8-10°C

**Type:** D.O. PENEDES. WHITE WINE

**Alcohol content:** 11'5% VOL

**Elaboration:** 4 HOURS COLD

MACERATION

**Grape cultivar:** 79% MUSCAT

+ 14% GEWÜRZTRAMINER

+ 7% MALVASIA

**Serving temperature:** 8-10°C



## CATA

VINO ELABORADO CON UVAS DE LAS VARIEDADES MUSCAT, GEWÜRZTRAMINER Y MALVASSIA. ACTUALMENTE TENEMOS PLANTADOS VIÑEDOS DE ESTAS VARIEDADES EN ESPIELLS Y CAN MASSANA. UNA ADECUADA SELECCIÓN DE LAS UVAS EN SU PUNTO ÓPTIMO DE MADUREZ PERMITE ELABORAR ESTE VINO BLANCO CON UN GRAN EQUILIBRIO ENTRE INTENSIDAD AROMÁTICA Y FRESCOR.

SU COLOR, AMARILLO PÁLIDO, BRILLANTE Y DIÁFANO, TRANSMITE LA EXPRESIÓN DE SU ESPLendorosa juventud y nos invita a degustar este excelente vino.

Dotado de una gran complejidad, su cambiante aroma está lleno de matices. Su fragancia, sumamente intensa, profunda y sorprendente, ya de entrada nos cautiva con toques de flores blancas y recuerdos de hierbas aromáticas. Su sutil fondo cítrico se ve poco a poco inundado por un perfume de rosas que otorga a este vino un aroma auténticamente seductor.

En boca se muestra agradable y untuoso. Una equilibrada acidez complementa su goloso ataque confiriendo al vino un gran frescor y convirtiendo su paso por el paladar en una suave caricia. Su exuberancia inunda los sentidos logrando que sus aromas persistan largo tiempo.

## TAST

VI ELABORAT AMB RAÏMS DE LES VARIETATS MUSCAT, GEWÜRZTRAMINER I MALVASSIA. ACTUALMENTEN TENIM PLANTADES VINYES D'AQUESTES VARIETATS A ESPIELLS I CAN MASSANA. UNA ADEQUADA SELECCIÓ DELS RAÏMS AL PUNT ÓPTIM DE MADURESA PERMET ELABORAR AQUEST VI BLANC AMB UN GRAN EQUILIBRI ENTRE INTENSITAT AROMÀTICA I FRESCOR.

EL SEU COLOR, GROC PÀL·LID, BRILLANT I DIÀFAN, TRANSMET L'EXPRESSIÓ DE LA SEVA ESPLendorosa JOVENTUT I ens CONVIDA A TASTAR AQUEST EXCEL·LENT VI.

DOTAT D'UNA GRAN COMPLEXITAT, LA SEVA CAVIANT AROMA ÉS PLENA DE MATISOS. LA SEVA FRAGÀNCIA, SUMMAMENT INTENSA, PROFUNDA I SORPRENENT, JA D'ENTRADA ENS CAPTIVA AMB TOCS DE FLORS BLANQUES I RECORDS D'HERBES AROMÀTIQUES. EL SEU SUBTIL FONS CÍTRIC ES VEU POC A POC INUNDAT PER UN PERFUM DE ROSES QUE ATORGÀ A AQUEST VI UNA AROMA AUTÈNTICAMENT SEDUCTOR.

EN BOCA ES MOSTRA AGRADABLE I UNTUÓS. UNA EQUILIBRADA ACIDEZA COMPLEMENTA EL SEU LLAMINER ATAC CONFERINT AL VI UNA GRAN FRESCOR I CONVERTINT EL SEU PAS PEL PALADAR EN UNA SUAU CARCÍRIA. LA SEVA EXUBERÀNCIA INUNDA ELS SENTITS ACONSEGUINT QUE ELS SEUS AROMES PERSISTEIXIN MOLT DE TEMPS.

## TASTING NOTES

THIS ELEGANT AND FLORAL WHITE WINE IS CREATED FROM THE HIGHEST QUALITY MUSCAT, GEWÜRZTRAMINER AND MALVASSIA GRAPES, FARMED IN OUR VINEYARDS OF ESPIELLS AND CAN MASSANA ESTATES. A CAREFUL AND METICULOUS SELECTION OF THE FINEST GRAPES HARVESTED AT THEIR OPTIMAL RIPENESS, ALLOWS THIS CRISP WHITE WINE TO HOLD A PERFECT BALANCE BETWEEN AROMATIC INTENSITY AND FRESHNESS.

OF PALE GOLDEN COLOUR, BRIGHT AND TRANSPARENT, SHOWS THE EXPRESSION OF ITS MAGNIFICENT YOUTH INVITING US TO TASTE THIS EXCELLENT WINE.

GREGAL D'ESPIELLS PROVIDES US WITH A GREAT COMPLEXITY AND CHANGING AROMAS FULL OF NUANCES. IT HAS A SURPRISINGLY INTENSE FRAGRANCE WHICH FASCINATES US WITH HINTS OF WHITE FLOWERS AND FRAGRANT HERBS; ALSO ITS SUBTLE CITRUS BACKGROUND SLOWLY CHANGES INTO A FRESH ROSE PERFUME, GIVING THIS WINE A TRULY SEDUCTIVE AROMA.

THE PALATE IS OUTSTANDING. ON THE ENTRY, THE LUSH AND ROUND TEXTURE WAFTS DELICATE LAYERS OF ROSE PETALS, WHITE FLOWERS, LIME ZEST AND LYCHEES THAT EXPANDS TOWARDS A CLEAN, LIVELY FINISH. A SPECIAL WINE, A NEW EXPERIENCE CRAFTED BY JUVE & CAMPS FOR THE JOY OF OUR SENSES.

# Juve y Camps

UNA FAMILIA CON RAÍCES

