



PROPIETAT D'ESPIELLS
FINE WINES

NOTA DE PRENSA

Viver d'Espiells, el proyecto de I+D de Propietat d'Espiells, bodega de vinos tranquilos del grupo Juvé&Camps, que explora nuevas expresiones vitivinícolas

- **Propietat d'Espiells crea Viver d'Espiells con la inquietud por explorar las posibilidades y el potencial de los suelos y las variedades del viñedo de la bodega.**
- **Fruto de este trabajo de investigación, basado en microvinificaciones, verán la luz vinos de edición limitadísima, vendimias concretas y elaboraciones especiales, la primera de ellas, una Malvasía de Sitges con crianza en tres tipos de materiales diferentes.**



Sant Sadurní d'Anoia, julio de 2022.- Viver d'Espiells es el nombre que toma el más reciente proyecto de I+D de Propietat d'Espiells, la bodega de vinos tranquilos del grupo bodeguero Juvé&Camps. El equipo técnico ha emprendido esta vía de investigación con la inquietud de explorar y ahondar en el aprendizaje de las variedades que se encuentran en la finca y de cómo se expresan en los distintos suelos sobre las que están plantadas. La base es crear, cada año, microvinificaciones con distintas uvas y tipos de elaboración para observar el comportamiento de cada una de ellas en cada añada. Las cosechas que, a juicio los enólogos, tengan unas condiciones excelentes, saldrán a la luz en forma de ediciones limitadísimas a unos pocos miles de botellas.

Los pilares sobre los que se asienta el proyecto Viver d'Espiells son la innovación, porque se buscan nuevas expresiones de las uvas con las que trabaja tradicionalmente la casa y se actúa con absoluta libertad en el criterio de vinificación; la experimentación con nuevos materiales de crianza, como el barro o el hormigón, para



PROPIETAT D'ESPIELLS

FINE WINES

obtener el máximo potencial de los vinos que se elaboran; y las microvinificaciones, que permiten observar de cerca el comportamiento de cada variedad y parcela.

El primer vino fruto del trabajo en el Viver d'Espiells es una Malvasía de Sitges, una de las variedades recuperadas en el territorio, que durante años ha estado al borde de la extinción, con las que el equipo de Propietat d'Espiells lleva tiempo trabajando.

Este blanco, de la añada 2021, refleja a la perfección lo que se busca con el proyecto, al que se irán sumando nuevos vinos en añadas posteriores, siempre de edición muy limitada. Según el equipo técnico, en el Penedès se encuentran hasta 300 clones distintos de Malvasía de Sitges, una variedad que rozó el peligro de extinción debido a las dificultades que plantea su cultivo, habiendo en la actualidad únicamente 65 has plantadas, lo que representa un 0,53% respecto a las variedades blancas y un 0,42% respecto al total. En la Propietat d'Espiells, el proyecto Viver ha trabajado con viñedo propio plantado sobre terrenos franco-arcillosos-calcáreos.

Para la microvinificación de la malvasía, se escogió la añada 2021, que tuvo una primavera y verano muy secos, con menos de la mitad de lluvia de lo habitual, pero con las plantas muy sanas, lo que hizo llegar a una vendimia con uvas de excelente calidad y muy equilibradas, pese a que no fue una producción muy cuantiosa. La recolección empezó a principios de septiembre y se recogieron frutos con un muy buen grado alcohólico probable y una acidez excelente que hacía prever una calidad magnífica de los vinos resultantes.

La elaboración es otra de las claves de actuación del Viver d'Espiells. En el caso de la malvasía de Sitges, el vino comenzó a fermentar en depósito a temperatura controlada. A mitad de este proceso, una parte (47% del mosto) se llevó a barricas nuevas de 500 y 300 litros para continuar la fermentación y la posterior crianza con *bâtonnage* periódico, que se alargó hasta los seis meses. Otra parte del vino (33%) que empezó a fermentar en depósito terminó de hacerlo en ánforas de barro de 160 litros, donde permaneció seis meses. El resto del vino (20%) completó su fermentación en depósito y una posterior crianza del mismo tiempo que los vinos anteriores. El objetivo de esta triple vinificación es ampliar la complejidad del vino, de forma que la barrica aporte estructura y volumen, el ánfora, concentración y suavidad y el depósito de inoxidable mantenga la frescura y el encanto aromático de esta variedad.

El resultado es un vino blanco tremendamente expresivo, con aromas de flores y fruta fresca características de la malvasía de Sitges. En la boca es muy fresco, con una viva acidez, de textura redonda y aterciopelada y un final fresco. El vino augura ya una excelente evolución en botella.



PROPIETAT D'ESPIELLS

FINE WINES

De este primer fruto del Viver d'Espiells, de esta Malvasía de Sitges se han elaborado tan solo 2634 botellas, que se comercializarán en canales de forma limitada debido a la escasa producción. Su PVP es de 16,60€ y se podrá encontrar en restaurantes seleccionados, vinotecas especializadas, en la e-shop del grupo Juvé&Camps y/o en la tienda física de la bodega.

Propietat d'Espiells, el alma de Juvé & Camps

Propietat d'Espiells es la bodega de vinos tranquilos del grupo bodeguero Juvé&Camps en el Penedès, “el alma” del proyecto por ser el paraje donde nacen también los vinos base para sus Cavas, de gran reconocimiento nacional como internacional.

J&C Prime Brands, excelencia y sostenibilidad

J&C Prime Brands es el grupo bodeguero liderado por la familia Juvé, integrado por cuatro marcas de prestigio del sector: Juvé & Camps, Propietat d'Espiells, Primeras Marcas y Pagos de Anguix. Regido por los principios que comparten, la excelencia y la sostenibilidad, nace con el objetivo de consolidar el proyecto de una familia bodeguera que persigue la perfección en todos los procesos, de la viña a la mesa.

Web: www.propietatdespiells.com

Instagram: [@propietatdespiells](https://www.instagram.com/propietatdespiells)

E-shop: <https://shop.juveycamps.com/>

Para más información:

MAHALA WINE &

Carla Vidal

+ 34 662 375 574

carlavidal@mahala.es