

# LA SIBERIA

Cava de un precioso color rosa pálido con matices salmón que refleja sus largos años de crianza. Su efervescencia pausada llena la copa de rosarios de pequeñísimas burbujas que al alcanzar la superficie configuran una corona estable.

Su aroma es profundo, complejo y muy elegante. Intensas notas de frutas rojas (cerezas, grosellas) coexisten con aromas propios de su largo contacto con las lías (brioche y mantequilla). Poco a poco, a medida que el cava se va abriendo, aparece un tenue fondo de nueces.

En boca nos muestra una gran estructura rodeada de una agradable efervescencia que acaricia el paladar llenándolo de gratas sensaciones. Extraordinariamente cremoso se muestra sorprendentemente fresco dada su larga crianza. Su persistencia es notable y nos deja recuerdos de orejones, cerezas, nueces, repostería fina y un fondo mineral.



## **Tipo**

D.O. Cava Gran Reserva  
Brut Nature



## **Tipo de suelo**

Franco-arcilloso-calcáreo



## **Variedades**

Pinot Noir



## **Portainjerto**

110 Richter



## **Densidad de plantación**

3500 pies por ha



## **Conducción**

Cordon Royat



## **Crianza**

80 meses de  
media en botella



## **Graduación**

12,0 %



## **Temperatura de servicio**

7-8 °C

