Juvé & Camps

La Siberia 2016

Brut Nature



01. ORIGEN

Un bosc i un torrent envolten el paratge de La Siberia, el terroir més fred de la casa i la nostra aposta personal per la pinot noir al Penedès; una varietat que vam plantar l'any 1984, quan la zona encara no hi apostava, i que es desenvolupa a la perfecció en climes amb hiverns freds i estius frescos.

Les condicions úniques de La Siberia defineixen la personalitat del nostre escumós rosat més refinat, una joia d'edició limitada plantada sobre sòls argilosocalcaris i poc profunds, capaços de retenir l'aigua i obligar les arrels del cep a penetrar per les esquerdes de la roca per absorbir tots els seus nutrients. Un conjunt de particularitats que ens regalen raïms concentrats, plens d'expressivitat i d'una delicadesa extraordinària. Edat de la vinya: més de 40 anys.

02. VITICULTURA

Vinya pròpia situada a l'Alt Penedès, integrada per boscos i marges que aporten biodiversitat i afavoreixen la naturalització de l'entorn.

Practiquem una viticultura regenerativa, ecològica i de màxim respecte, que promou la salut del sòl i de l'ecosistema. Apostem per baixos rendiments per garantir unes condicions òptimes a les nostres vinyes i expressar amb autenticitat el caràcter del territori.

03. VINIFICACIÓ

Es realitza un suau aixafament per obtenir el most flor, seguit d'una lleugera maceració per aconseguir una extracció delicada del color i de les aromes primàries, i un desfangat pel mètode estàtic i en fred.

La primera fermentació es duu a terme a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable, seguida de la conversió malolàctica. Posteriorment, es realitza la segona fermentació en ampolla amb most concentrat i llevats seleccionats.

El vi envelleix durant un mínim de 100 mesos sobre les seves mares, sense afegir-hi licor d'expedició. El desgorjament es realitza sota demanda.

04. ANYADA 2016

Marcada per un hivern i una primavera de precipitacions moderades, amb pluges significatives a l'abril que van afavorir el desenvolupament inicial de la vinya.

L'estiu, càlid i molt sec, va propiciar una evolució pausada del cicle vegetatiu i unes excel·lents condicions sanitàries. Les precipitacions es van concentrar al final de la temporada, principalment a l'octubre i al novembre, un cop finalitzada la verema.

Els ceps van iniciar el cicle amb una càrrega elevada, però la limitada disponibilitat hídrica va regular de manera natural el rendiment, donant lloc a raïms lleugers, amb baies de mida reduïda i una concentració extraordinària, fidel reflex del caràcter de la pinot noir en aquesta finca.

El raïm va arribar al celler en un estat sanitari impecable i amb una marcada identitat varietal. El resultat és un escumós de gran precisió, profunditat i elegància, la prolongada criança del qual ha revelat tota la finor, complexitat i capacitat d'expressió que defineixen La Siberia.

05. TAST

Color: Fascina pel seu delicat to rosat pàl·lid, de gran lluminositat i refinament, que anticipa l'elegància d'aquesta anyada.

Nas: Desplega múltiples capes de complexitat aromàtica. En un primer moment apareixen delicades notes de pa torrat, encens, cera i subtils records fumats, acompanyats de flors seques. A poc a poc, el vi evoluciona a la copa donant pas a una expressió més afruitada, amb aromes de cireres i gerds frescos que aporten vivacitat i profunditat al conjunt.

Boca: Sorprèn per la seva amplitud, volum i textura cremosa, qualitats que fan oblidar que es tracta d'un brut nature. La frescor sosté el conjunt amb precisió, aportant equilibri i tensió. El pas per boca és fi, elegant i extraordinàriament llarg, amb un persistent record de fruita vermella i fruits secs que culmina en un final profund i seductor.



VARIETAT	ELABORACIÓ	CRIANÇA	DOSATGE	EMBOTELLAT	ABV
100% pinot noir	Mètode tradicional	+100 mesos	Brut Nature	Maig de 2016	12%

NÚM. D'AMPOLLES	VINYES	SÒL	ANYADA	AGRICULTURA
2.442	Espiells (Clos La Siberia)	Francoargilós-calcari poc profund	2016	Certificat ecològic

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

WWW.JUVEYCAMPS.COM