Juvé & Camps

La Siberia 2016

Brut Nature



01. ORIGEN

Un bosque y un torrente rodean el paraje de La Siberia, el terroir más frío de la casa y nuestra apuesta personal por la pinot noir en El Penedès; una variedad que plantamos en 1984, cuando la zona no apostaba por ella, y que se desarrolla a la perfección en climas con inviernos fríos y veranos frescos. Las condiciones únicas de La Siberia marcan la personalidad de nuestro espumoso rosado más refinado, una joya limitada plantada sobre suelos arcilloso-calcáreos y poco profundos capaces de retener el agua que obligan a las raíces de la vid a penetrar por las grietas de la roca para absorber todos sus nutrientes. Un conjunto de particularidades que nos regalan uvas concentradas, repletas de expresividad y una magnífica delicadeza. Edad del viñedo: más de 40 años.

02. VITICULTURA

Viñedo propio situado en el Alt Penedès, integrado por bosques y márgenes que aportan biodiversidad y favorecen la naturalización del entorno.

Practicamos una viticultura regenerativa, ecológica y de máximo respeto, que promueve la salud del suelo y del ecosistema. Apostamos por bajos rendimientos para garantizar condiciones óptimas a nuestras viñas y expresar con autenticidad el carácter del territorio.

03. VINIFICACIÓN

Se realiza un suave estrujado para obtener el mosto flor, seguido de una ligera maceración para una extracción delicada de color y aromas primarios, y desfangado por método estático y en frío.

La primera fermentación se lleva a cabo a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, seguida de la conversión maloláctica. Posteriormente, se realiza la segunda fermentación en botella con mosto concentrado y levaduras seleccionadas.

El vino envejece durante un mínimo de 100 meses sobre sus lías, sin añadir licor de expedición. Se realiza el degüelle bajo demanda.

04. AÑADA 2016

Marcada por un invierno y una primavera de precipitaciones moderadas, con lluvias significativas en abril que favorecieron el desarrollo inicial del viñedo.

El verano, cálido y muy seco, propició una evolución pausada del ciclo vegetativo y excelentes condiciones sanitarias. Las precipitaciones se concentraron al final de la temporada, principalmente en octubre y noviembre, una vez concluida la vendimia.

Las cepas iniciaron el ciclo con una carga elevada, pero la limitada disponibilidad hídrica reguló de forma natural el rendimiento, dando lugar a racimos ligeros, con bayas de reducido tamaño y una extraordinaria concentración, fiel reflejo del carácter del pinot noir en esta finca.

La uva llegó a la bodega en un estado sanitario impecable y con una marcada identidad varietal. El resultado es un espumoso de gran precisión, profundidad y elegancia, cuya prolongada crianza ha revelado toda la finura, complejidad y capacidad de expresión que definen a La Siberia.

05. CATA

Color: Fascina por su delicado tono rosado pálido, de gran luminosidad y refinamiento, que anticipa la elegancia de esta añada.

Nariz: Despliega múltiples capas de complejidad aromática. En un primer momento aparecen delicadas notas de pan tostado, incienso, cera y sutiles recuerdos ahumados, acompañados de flores secas. Poco a poco, el vino evoluciona en la copa dando paso a una expresión más frutal, con aromas de cerezas y frambuesas frescas que aportan vivacidad y profundidad al conjunto.

Boca: Sorprende por su amplitud, volumen y textura cremosa, cualidades que hacen olvidar que se trata de un brut nature. La frescura sostiene el conjunto con precisión, aportando equilibrio y tensión. El paso por boca es fino, elegante y extraordinariamente largo, con un persistente recuerdo de fruta roja y frutos secos que culmina en un final profundo y seductor.



VARIEDAD	ELABORACIÓN	CRIANZA	DOSAGE	EMBOTELLADO	ABV
100% pinot noir	Método tradicional	+100 meses	Brut Nature	Mayo de 2017	12%

Nº BOTELLAS	VIÑEDOS	SUELO	AÑADA	AGRICULTURA
2.442	Espiells (Clos La Siberia)	Franco arcilloso-calcáreo poco profundo	2016	Certificado Ecológico

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

WWW.JUVEYCAMPS.COM