

### 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 el 1984, quan la zona no hi apostava, i que es desenvolupa a la perfecció en climes amb hiverns freds i estius frescos. Les condicions úniques de La Siberia marquen la personalitat del nostre escumós rosat més refinat, una joia limitada plantada sobre sòls argilo-calcaris i poc profunds, capaços de retenir l'aigua, que obliguen les arrels de la vinya 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 una magnífica delicadesa. Edat de la vinya: més de 40 anys.

### 02. VITICULTURA

Vinya pròpia ecològica envoltada de boscos i marges, que afavoreixen la biodiversitat i la integració harmònica amb l'entorn natural.

Cuidem les nostres vinyes amb tècniques de viticultura regenerativa i de precisió, i practiquem la poda de respecte, apostant per baixos rendiments, per mantenir la salut i la longevitat de la vinya.

### 03. VINIFICACIÓ

Es fa un suau aixafat per obtenir el most flor, seguit d'una lleugera maceració per a una extracció delicada de color i aromes primàries, i desfangat per mètode estàtic en fred. La primera fermentació es duu a terme a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable, seguida de la conversió malolàctica. Posteriorment, es fa la segona fermentació en ampolla amb MCR (most concentrat rectificat) i llevats seleccionats. El vi envellaix durant un mínim de 100 mesos sobre les seves lies, sense afegir licor d'expedició. El degollament es fa sota demanda.

### 04. ANYADA 2015

En el cas específic de la nostra finca de La Siberia, el nivell d'aigua subterrània es troba força a prop de la superfície, gràcies a la textura argilosa i llimosa del sòl. Aquesta condició permet retenir una quantitat significativa d'aigua i, per això, tot i que la collita del 2015 va estar marcada per l'escassetat de pluges, el sòl va poder retenir humitat suficient per proveir la vinya. Després, el clima sec i càlid va ajudar a evitar malalties fúngiques i, com a resultat, el raïm va desenvolupar una qualitat, una acidesa i una sanitat excel·lents, fet que ha contribuït a l'elaboració d'un vi de gran complexitat, refinament i caràcter distintiu.

### 05. TAST

**Color:** Captiva per la seva esplèndida tonalitat i els seus delicats reflexos rosats.

**Nas:** Sedueix des del primer instant amb la seva aroma envoltant, que evoca fruita vermella fresca acabada de collir, amb notes de pebre i subtils matisos de mantega i pa brioix, reminiscències de la seva llarga cria.

**Boca:** Enamora amb la seva estructura ferma i cremosa que inunda el paladar, revelant progressivament sabors de cireres sucoses, albercocs i nous, accentuats per tocs sàpids i un refores mineral que captiva fins a l'últim glop, prolongat i summament elegant.



CLOS LA SIBERIA



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	
1.605	Espells (Clos La Siberia)	Franco argilo-calcaris poc profund	2015	Certificat ecològic	

