Juvé & Camps
La Siberia 2012

"Juvé & Camps La Siberia es un espumoso atípico, singular, irrepetible. Es una afortunada excepción, un vino que capta la atención desde que se sirve en la copa. Beberlo es una experiencia sensorial a otro nivel".

Toni Cantos / Enólogo de Juvé & Camps

El origen

Un bosque y un torrente rodean el paraje de La Siberia, nuestro terroir más frío, nuestra apuesta personal por la Pinot Noir más delicada y deliciosa que se cultiva en el Penedès.

La Siberia sufre inviernos muy fríos y veranos frescos que mantienen una temperatura comedida, perfecta para la Pinot Noir; unas condiciones únicas que marcan la personalidad de nuestro espumoso más refinadamente extravagante. Plantamos esta variedad en 1984 sobre suelos arcilloso-calcáreos, con la convicción de que se convertiría en una exquisita materia prima para nuestros espumosos. De La Siberia enamora su delicada complejidad, un caleidoscopio de matices ganados a través del tiempo, y cautiva la perfecta armonía entre el suelo y el clima mediterráneo, al que la Pinot Noir se ha adaptado a la perfección. Este terroir nos regala uvas concentradas, repletas de expresividad y una magnífica delicadeza. La Siberia nos permite elaborar un espumoso inusual, atrevido y excepcional.

La añada

2012 fue una añada seca, con la excepción del lluvioso abril, que resultó clave para un buen desarrollo de la vid. Tras un julio extremadamente cálido y seco, las finas lluvias de agosto suavizaron las temperaturas y facilitaron una maduración lenta y equilibrada.

El vino

La Siberia es fruto de una mimadísima elaboración para preservar ese carácter particular, ese aire mediterráneo y esa delicadeza nórdica que danzan en perfecta sintonía. Solo se elabora en años donde se produce esa armonía especial y las uvas arrojan una energía casi mágica, que preserva la fruta exuberante y crujiente y mantiene la estructura propia de un gran vino. Los 80 meses de crianza en nuestras cavas hacen el resto: preservar el encanto que se crea en el viñedo elevarlo hasta conseguir un espumoso lleno de una poderosa energía, magnético y cautivador.

Datos técnicos

Parcela: La Siberia
Variedad: Pinot noir
Crianza mínima: 100 meses
Dosaje: Brut nature
Fecha de embotellado: abril 2013
Grado alcohólico: 12%
AT (tartárico): 5,6 g/l
Azúcar residual: 0 g/l
Tª de servicio: 10ºC

La cata

Su bello color con pálidas irisaciones rosadas cautiva la mirada y enamora con sus burbujas incansables. Es seductor y aromático, con aromas de frutas rojas frescas y crujientes, notas especiadas de pimienta y toques de mantequilla y pan brioche que hablan de su larga crianza. Es estructurado y cremoso con una frescura frutal que llena la boca, donde van apareciendo notas de cerezas, orejones, nueces, toques *gourmand* y un fondo mineral que fascina hasta el final, largo y elegantísimo.

La armonía

Pichón de Tierra de Campos con higos y nueces, carpaccio de amanita cesarea con pimienta, tiramisú con Blue Mountain, helado de bloody mary.