



NOTA DE PREMSA

La Siberia, la joia de pinot noir de Juvé & Camps

Una cava únic nascut en un paratge excepcional que compta amb un microclima diferent a la resta de parcel·les del vinyar d'Espiells.



Sant Sadurní d'Anoia, Octubre de 2018.- Juvé & Camps presenta **La Siberia**, un nou cava Gran Reserva monovarietal de pint noir. Procedent de les vinyes d'Espiells, La Siberia **neix en un paratge excepcional, rodejat per un bosc i torrent, situat a la part més fresca de la finca homònima d'aquest cava, d'aquí l'origen del seu nom.** En aquesta zona es crea un microclima especial, diferenciat de la resta de finques per la seva ubicació. A l'hivern, el fred és més intens, i a l'estiu es crea un aire fresc fruit de l'existència d'aquest torrent que fa que les temperatures no siguin molt elevades.

La plantació de la vinya és de la varietat pinot noir i data del 1984. Cap als anys 80, es van introduir al Penedès les internacionals chardonnay i pinot noir. Però, donada la seva baixa producció i el seu perfil diferenciat respecte a les varietats conegudes de la zona, la majoria es van eliminar.

A Juvé & Camps, una petita parcel·la de 5 hectàrees es va mantenir i és la que avui dia ofereix la pinot noir que veu néixer La Siberia. Unes vinyes del 1984 on el sòl és poc profund, amb una presència de la roca mare formada per lutites (argiles compostes de carbonats de calci i de magnesi). En aquest cas, les arrels de la vinya es veuen obligades a penetrar per esquerdes de la roca mare, per absorbir els nutrients i l'aigua. A més edat, les vinyes millor s'adapten a aquest sòl i penetren amb més profunditat. En les èpoques de sequera també es mostren més resistents, deixant clar que aquesta joia és un paratge únic dins de la propietat de Juvé & Camps.

La Siberia presenta un bell color rosa pàl·lid amb matisos salmó, fruit del reflex dels seus llargs mesos de criança, més de 80 concretament. La seva efervescència pausada omple la copa de rosaris de petitíssimes bombolles que en arribar a la superfície ofereixen una corona estable. La seva aroma és profund, complex i molt elegant. Les intenses notes de fruites vermelles com cirera i groselles coexisteixen amb aromes propis del contacte amb les mares,

com el brioix i la mantega. A mesura que La Siberia es va obrint, apareix un tènue fons de nous.

A la boca, La Siberia es presenta amb una gran estructura, envoltada d'una agradable efervescència que acaricia el paladar omplint-lo de grates sensacions. Cremós i fresc, dues sorpreses donada la seva llarga criança que expressen la grandesa d'aquest cava. La seva persistència és notable i deixa records d'orellanes, cireres, nous, rebosteria fina i un fons mineral.

La Siberia

Tipus: Gran Reserva Brut Nature

Varietat: 100% pinot noir

Criança: 80 mesos de mitja en ampolla

Graduació: 12%

Servei: 7-8°C

PVP: 105 €

Juvé & Camps, líder en elaboració de Cava Gran Reserva

Juvé & Camps és un dels cellers familiars més emblemàtics del Penedès i un dels més reconeguts elaboradors d'escumosos de qualitat del món, líder en l'elaboració de Cava Gran Reserva. Presidida per Joan Juvé, la família porta segles dedicada a la viticultura. Compten amb 271 hectàrees de vinya cultivades de forma 100% ecològica i a les caves subterrànies del celler de Sant Sadurní d'Anoia neixen marques com La Capella, La Siberia, Gran Juvé & Camps, Milesimé, Milesimé Rosé, Blanc de Noirs, Reserva de la Família, Essential, Cinta Púrpura, Néctar Blanc i el Brut Rosé. D'altra banda, en el moderníssim celler d'elaboració a Espiells s'obtenen els vins base cava i s'elaboren els vins blancs Ermita d'Espiells, Miranda d'Espiells, Gregal d'Espiells i Flor d'Espiells, els rosats Ermita d'Espiells Rosé i Aurora d'Espiells Rosé, i els negres Casa Vella d'Espiells, Viña Escarlata i Iohannes, un vi d'autor per a guardar elaborat en homenatge al fundador del celler. www.juveycamps.com



/JuveyCamps



@JuveyCamps



@JuveyCamps

Per a més informació:

WINE &

MAHALA

Virginia Antonín

T +34 93 412 78 78 Ext 2029
M +34 717 128 322
virginia@mahala.es

María del Mar Sánchez de Ocaña

T +34 93 412 78 78 Ext 2030
M +34 637 482 180
mariadelmar@mahala.es