



NOTA DE PRENSA

## La Siberia, la joya de pinot noir de Juvé & Camps

**Un cava único nacido en un paraje excepcional que cuenta con un microclima diferente al resto de parcelas del viñedo de Espiells**



**Sant Sadurní d'Anoia, octubre de 2018.-** Juvé & Camps presenta **La Siberia**, un nuevo cava Gran Reserva monovarietal de pinot noir. Procedente de las viñas de Espiells, La Siberia **nace en un paraje excepcional, rodeado por un bosque y un torrente, situado en la parte más gélida de la finca homónima de este cava, de aquí el origen de su nombre.** En esta zona se crea un microclima especial, diferenciado del resto de la finca por su situación. En invierno, el frío es más intenso, y en verano se crea un aire fresco debido a la existencia de este torrente que hace que las temperaturas no sean muy elevadas.

**La plantación de la viña es de la variedad pinot noir y data de 1984.** Hacia los años 80 se introdujeron en el Penedés las internacionales chardonnay y pinot noir. Sin embargo, dada su baja producción y su perfil diferenciado respecto a lo conocido en la zona, la mayoría se eliminaron.

En Juvé & Camps se mantuvo una pequeña parcela de 5 hectáreas, que es la que hoy ofrece la pinot noir que ve nacer La Siberia. Unas viñas de 1984 sobre un suelo poco profundo con una presencia de roca madre formada por lutitas (arcillas compuestas de carbonatos de calcio y de magnesio). En este caso, las raíces de la vid se ven obligadas a penetrar por grietas de la roca madre para absorber sus nutrientes y agua. A más edad, las vides se adaptan mejor a este suelo y penetran con mayor profundidad. En las épocas de sequía también se muestran más resistentes, dejando claro que esta joya de producción limitada tiene su origen en un paraje único dentro de la propiedad de Juvé & Camps.

La Siberia presenta un hermoso color rosa pálido con matices salmón, fruto del reflejo de sus largos meses de crianza, más de 80 concretamente. Su efervescencia pausada llena la copa de rosarios de pequeñísimas burbujas que al llegar a la superficie ofrecen una corona estable. Su

aroma es profundo, complejo y muy elegante. Las intensas notas de frutas rojas como cereza y grosellas coexisten con aromas propios del contacto con las lías, como el brioche y la mantequilla. A medida que La Siberia se va abriendo, aparece un tenue fondo de nueces.

En boca, La Siberia se presenta con una gran estructura, rodeada de una agradable efervescencia que acaricia el paladar llenándolo de gratas sensaciones. Cremoso y fresco, dos sorpresas dada su larga crianza que expresan la grandeza de este cava. Su persistencia es notable y deja recuerdos de orejones, cerezas, nueces, repostería fina y un fondo mineral.

### **La Siberia**

**Tipo:** Gran Reserva Brut Nature

**Variedad:** 100% pinot noir

**Crianza:** 80 meses de media en botella

**Graduación:** 12%

**Servicio:** 7-8°C

### **Juvé & Camps, líder en elaboración de Cava Gran Reserva**

Juvé & Camps es una de las bodegas familiares más emblemáticas del Penedès y una de las más reconocidas elaboradoras de espumosos de calidad del mundo, líder en elaboración de Cava Gran Reserva. Presidida por Joan Juvé, la familia lleva siglos dedicada a la viticultura. Cuentan con 271 hectáreas de viñedo cultivadas de forma 100% ecológica y en sus cavas subterráneas de la bodega de Sant Sadurní d'Anoia nacen marcas como La Capella, La Siberia, Gran Juvé & Camps, Milesimé, Milesimé Rosé, Blanc de Noirs, Reserva de la Familia, Essential, Cinta Púrpura, Néctar Blanc y el Brut Rosé. Por otro lado, en la modernísima bodega de elaboración en Espiells se obtienen los vinos base cava y se elaboran los vinos blancos Ermita d'Espiells, Miranda d'Espiells, Gregal d'Espiells y Flor d'Espiells, los rosados Ermita d'Espiells Rosé y Aurora d'Espiells Rosé, y los tintos Casa Vella d'Espiells, Viña Escarlata y Iohannes, un vino de autor para guardar elaborado en homenaje al fundador de la bodega. [www.juvecamps.com](http://www.juvecamps.com)



/JuveyCamps



@JuveyCamps



@JuveyCamps

**Para más información:**

**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