

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.

02. VITICULTURA

Viñedo ecológico e integrado en el entorno con bosques y márgenes que aportan biodiversidad. En invierno y primavera, el suelo se alimenta por materia orgánica del rebaño de ovejas de un ganadero local.

Cuidamos nuestras vides con técnicas de **viticultura regenerativa, de precisión y practicamos la poda de respeto**, apostando por bajos rendimientos, para mantener la salud y longevidad del viñedo.

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 MCR (mosto concentrado rectificado) 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. COSECHA 2015

En el caso específico de nuestra Finca de la Siberia, el nivel de agua subterránea se encuentra bastante cercano a la superficie, gracias a la textura arcillosa y limosa del suelo. Esta condición permite retener una cantidad significativa de agua y, por eso, aunque la cosecha de 2015 estuvo marcada por la escasez de lluvias, el suelo pudo retener humedad suficiente para aprovisionar la viña. Luego, el clima seco y cálido ayudó a evitar enfermedades fúngicas y, como resultado, las uvas desarrollaron una excelente calidad, acidez y sanidad, lo que ha contribuido a la elaboración de un vino de gran complejidad, refinamiento y carácter distintivo.

05. CATA

A la vista cautiva por su espléndido color y sus delicados reflejos rosados. Luego, seduce desde el primer instante con su aroma envolvente, que evoca a fruta roja fresca recién cosechada, con notas de pimienta y sutiles matices de mantequilla y **pan brioche, reminiscencias de su prolongada crianza**. Finalmente, encandila con su estructura firme y cremosa que inunda el paladar, revelando progresivamente sabores de cerezas jugosas, albaricoques y nueces, acentuados por toques gourmand y un trasfondo mineral que enamora hasta el último sorbo, prolongado y **sumamente elegante**.



CLOS LA SIBERIA



VARIETADES	ELABORACIÓN	CRIANZA MÍNIMA	DOSAGE	EMBOTELLADO	ABV
100% Pinot Noir	Método tradicional	100 meses	Brut Nature	Mayo de 2016	12%

VIÑEDOS	SUELO	COSECHA	AGRICULTURA
Espiells (Clos La Siberia)	Franco arcilloso-calcáreo poco profundo	2015	Certificado Ecológico

