

Recaredo

DES DE 1924

FAMÍLIA RECAREDO
VITICULTORS BIODINÀMICS I ELABORADORS
SANT SADURNÍ D'ANOIA · BARCELONA

Reserva Particular 2005

BRUT NATURE GRAN RESERVA

Josep Mata Capellades

Varietats 55 % Xarel·lo · 45 % Macabeu

Brut Nature *Natural, sense addició de sucres*

Grau alcohòlic 12 % | Volum 75 cl

Número d'ampolles 11.576, totes numerades

Criança en ampolla

Mínim de 9 anys i 10 mesos (118 mesos) a les caves.

Criança i data de desgorjat, indicats a la contraetiqueta.

Josep Mata Capellades, amb la complicitat dels seus fills Josep i Antoni, va crear el 1962 el *Reserva Particular de Recaredo* amb la idea original de transmetre la delicadesa i la subtil complexitat que pot assolir un gran escumós de llarga criança.

Fidels a aquesta idea, *Reserva Particular* representa la Mediterrània en el seu estat més pur, interpreta les terres calcàries de l'Alt Penedès i mostra el caràcter profund de les nostres vinyes més velles de xarel·lo i macabeu.

Família de viticultors

Les varietats mediterrànies de xarel·lo i macabeu amb què elaborem *Reserva Particular de Recaredo* procedeixen de vinyes velles plantades entre el 1950 i 1955 a la zona del Coster del riu Bitlles, a l'Alt Penedès.

Es tracta d'uns sòls de natura molt calcàrea i textura franca (equilibri entre sorres, argilles i llims).

Viticultura ecològica

Les vinyes es conreen sense herbicides ni insecticides d'origen químic, només amb adobs orgànics d'origen natural.

AGED WITH

C O R K

Llarga criança amb tap de suro natural.

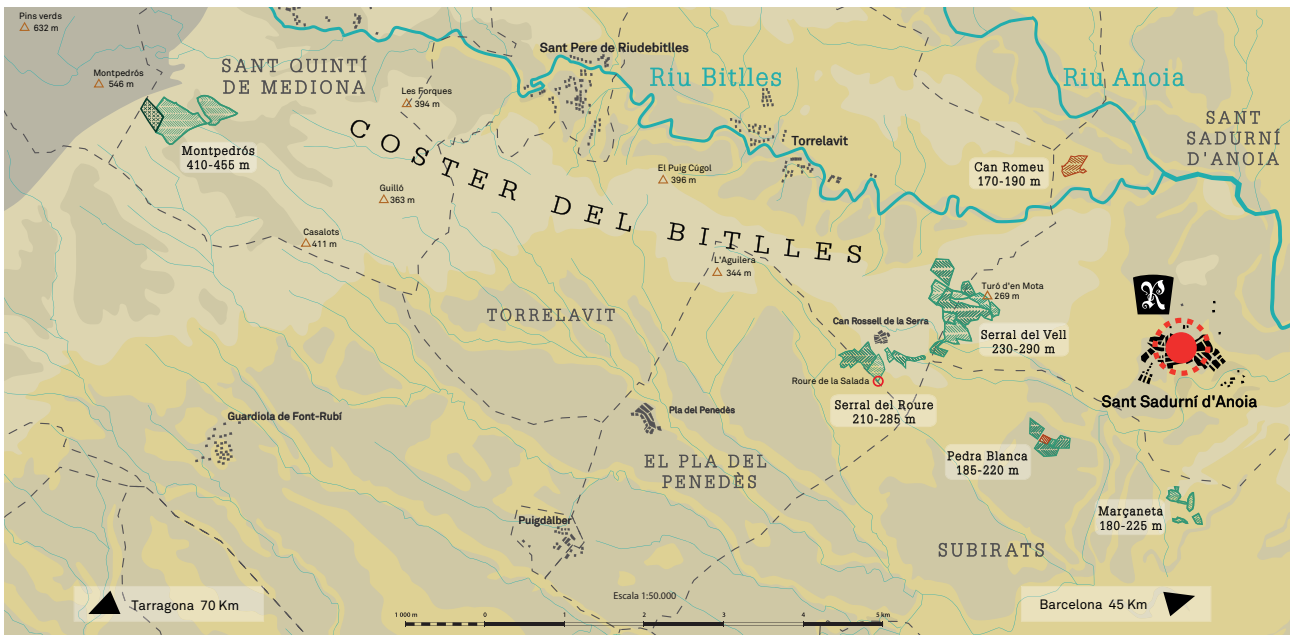
AGED WITH CORK, de la Confederació Europea del Suro, simbolitza l'aposta per la qualitat i sostenibilitat que implica l'ús del tap de suro en la criança dels nostres caves.

Wine Moderation.BU
Art de Vivre



Coster del Bitlles[®]

Alt Penedès | Barcelona



Vinyes Recaredo

L'ORIGEN DELS NOSTRES VINS DE TERRER.

50 HECTÀREES DE VINYES PRÒPIES SITUADES AL COSTER DEL RIU BITLLES, A L'ALT PENEDEÈS.



VINYES DE RECAREDO



VINYES RESERVA PARTICULAR DE RECAREDO



DALT COSTER



VESSANT INTERMEDI



ONDULACIONS SUAUS DEL TERRENY

Collita 2005

Collita condicionada pels capricis de la pluja escassa i unes temperatures extremes a l'hivern. Es tracta d'una anyada d'un altíssim nivell, de gran expressivitat i gran concentració, amb indicadors de maduresa i acidesa immillorables.

Veremem sempre a mà per a preservar el raïm en excel·lents condicions per a l'elaboració de llargues criances.

- Rendiment mitjà vinyes Recaredo el 2005: 34,5 hl/ha
- Rendiment màxim autoritzat pel Consell Regulador del Cava per a la collita 2005: 80 hl/ha

Menys producció, més expressivitat i qualitat.

Vinificació a la propietat

La vinificació, l'elaboració i la criança es realitzen íntegrament a Recaredo en un compromís per garantir el rigor en l'origen del raïm i la màxima transparència dels processos d'elaboració.

Amb la finalitat d'aportar-hi més estructura i elegància, el most de xarel·lo del Reserva Particular de Recaredo fermenta en petites bótes de roure.

L'excel·lència de la llarga criança

La presa d'escuma i la criança en botella es fa exclusivament amb tap de suro natural, un material sostenible, reciclable i necessari per a preservar el sentit originari de les llargues criances a Recaredo.

Reserva Particular de Recaredo 2005 ha estat com a mínim durant 9 anys i 10 mesos en ampolla en contacte amb les pròpies mares, fins el moment final del desgorjat. L'aclarit final de les ampolles es fa a mà en pupitres.

'Desgorjat' manual sense congelar

El desgorjat (art d'expulsar les mares de la fermentació en ampolla) es realitza manualment a temperatura fresca i natural de les caves; professionalitat artesana i respecte pel medi ambient.

Reserva Particular de Recaredo és un brut nature totalment sec, sense addició de sucre d'expedició.

Conservar a 15 °C per a preservar-ne les propietats. Aconsellem obrir l'ampolla uns minuts abans de consumir i degustar a uns 10 °C.

