

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



Llarga criança amb tap de suro natural.

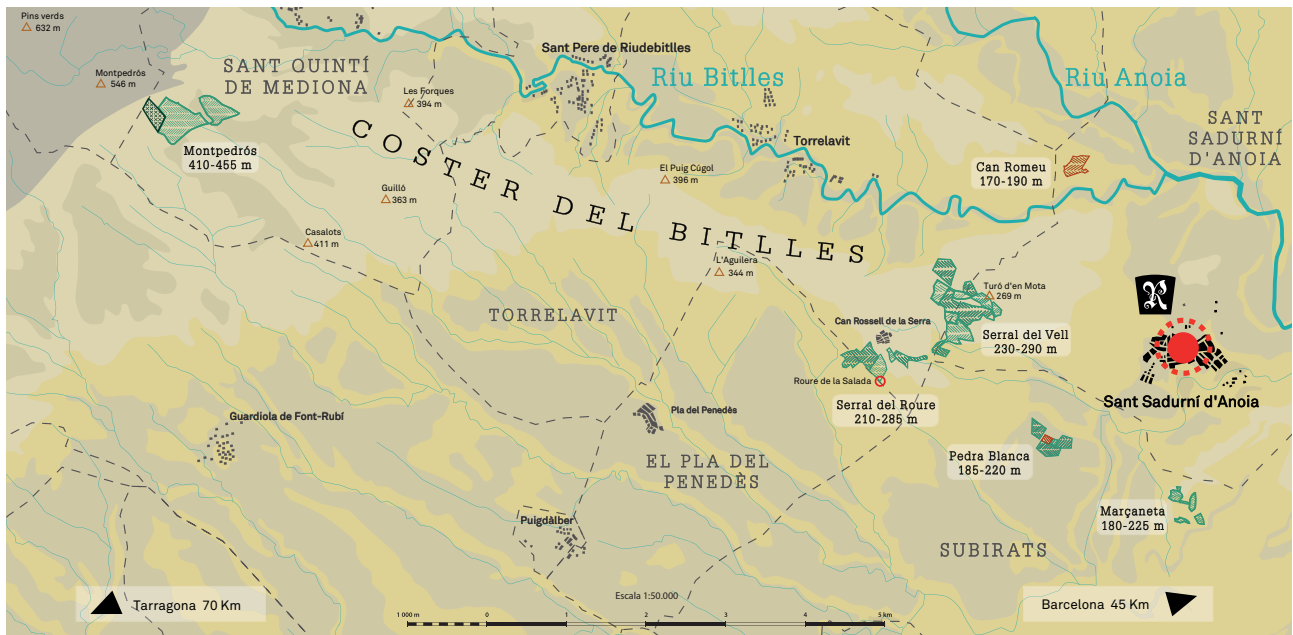
AGED WITH CORK, de la Confederació Europea del Suro, simbolitza l'aposta per la qualitat i sostenibilitat que implica l'ús del tap de suro en la criança dels nostres caves.

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 PENEDEÀS.



VINYES DE RECAREDO



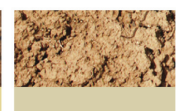
VINYES RESERVA PARTICULAR DE RECAREDO



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.

