

Recaredo

DES DE 1924

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

SUBTIL 2008 FINCA SERRAL DEL ROURE

BRUT NATURE GRAN RESERVA

Varietats 71 % Xarel·lo · 29 % Chardonnay

Brut Nature Natural, sense addició de sucres

Grau alcohòlic 12,5 % | Volum 75 cl

Criança en ampolla

Mínim de 6 anys i 8 mesos (80 mesos) a les caves.

Criança i data de desgorjat, indicats a la contraetiqueta.

La subtileza es desgrana en matisos minerals i reminiscències cremoses que dibuixen un perfil sensorial d'autenticitat. Exaltació de la complexitat, notes de criança fina i bombolles d'alta integració.

Família de viticultors

Recaredo Subtil s'elabora a partir de raïm procedent de la Finca Serral del Roure de Recaredo, a la zona del Coster del riu Bitlles, a l'Alt Penedès. El nom de la finca fa referència a les suaus elevacions del terreny custodiat pel gran roure a tocar el torrent de la Salada.

Els sòls de la Finca Serral del Roure destaquen per la seva textura franca (equilibri entre sorres, llims i argiles); les zones més baixes són de tendència franca-argilena, mentre que les zones superiors presenten abundants còdols i graves. Es tracta de sòls de natura calcària amb bons nivells de drenatge a les zones més elevades i una capacitat més alta de retenció d'aigua a les zones inferiors, on les terres també són més profundes.

Viticultura ecològica

Les vinyes es conreen seguint els principis de la viticultura ecològica. Sense herbicides ni insecticides d'origen químic, només amb adobs orgànics d'origen natural. Treballem les vinyes deixant créixer una coberta vegetal espontània, important per fomentar la biodiversitat, esponjar el sòl i regular la retenció i drenatge d'aigua en un cultiu de secà com el que practiquem.

AGED WITH



Llarga criança amb tap de suro natural.

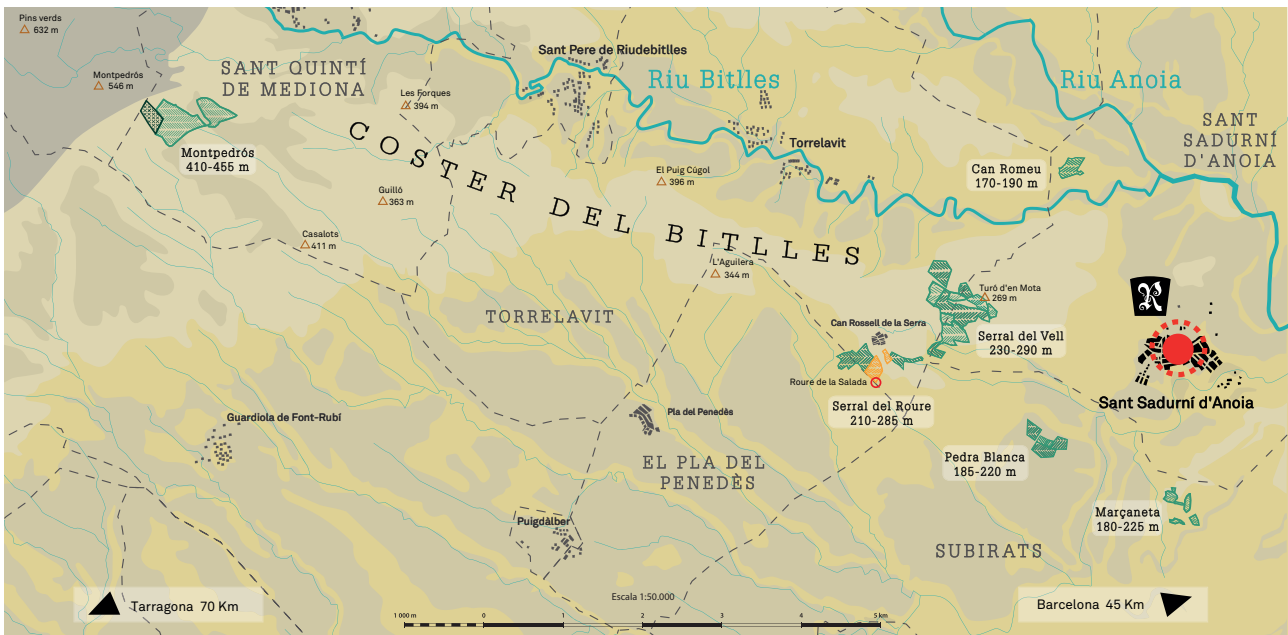
AGED WITH CORK, de la Confederació Europea del Suro, simbolitza l'aposta per la qualitat i sostenibilitat que implica l'ús del tap de suro en la criança dels nostres caves.

Wine Moderation.eu
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 PENEDES.



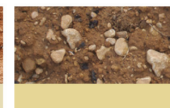
VINYES DE RECAREDO



VINYES RECAREDO SUBTIL FINCA SERRAL DEL ROURE



DALT COSTER



VESSANT INTERMEDI



ONDULACIONS SUAUS DEL TERRENY

Collita 2008

Anyada vibrant i equilibrada, marcada pels contrastos meteorològics amb temperatures altes i sequera extrema durant la tardor i l'hivern. La pluviometria es comporta de manera capritxosa amb un màxim històric de pluges a les vinyes (155,7 mm) al mes de maig.

El mildiu sorgeix amb força i els primers tractaments biodinàmics aplicats a les vinyes de Recaredo demostren ser tot un èxit. El resultat són uns raïms de gran qualitat i un estat sanitari excepcional.

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 2008: 34,2 hl/ha
- Rendiment màxim autoritzat pel Consell Regulador del Cava per a la collita 2008: 88 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, un 7% del vi base de la varietat xarel·lo ha fet criança en bóta 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. L'aclarit final es fa manualment en pupitres.

'Desgorjat' manual sense congelar

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

Recaredo Subtil Finca Serral del Roure 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.

