

# Recaredo

DES DE 1924

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

## INTENS ROSAT 2012

BRUT NATURE GRAN RESERVA

Varietats 71 % Monastrell · 23 % Pinot · 6 % Garnatxa

Brut Nature Natural, sense addició de sucres

Grau alcohòlic 12 % | Volum 75 cl

Criança en ampolla

Mínim de 3 anys (36 mesos) a les caves.

Criança i data de desgorjat, indicats a la contraetiqueta.

Recaredo Intens Rosat representa la intensitat cromàtica que poden assolir els raïms al Mediterrani. Aposta per l'autenticitat en un trajecte sec, viu i profund que defineix un estil essencialment gastronòmic.

### Família de viticultors

Elaborat exclusivament amb vinyes pròpies situades al Coster del riu Bitlles, a la comarca de l'Alt Penedès.

Sòls extremadament calcaris i de textura franca (equilibri entre sorres, llims i argiles) amb presència de graves, còdols i pedres que faciliten el drenatge de l'aigua i la penetració de les arrels en profunditat.

### Viticultura biodinàmica

Cultivat seguint els criteris de la viticultura biodinàmica, un pas més enllà de l'ecologia. La biodinàmica a Recaredo permet elaborar vins rics en matisos, amb un gran potencial de criança i respectuosos amb el paisatge d'on són originaris.

Treballem les vinyes deixant créixer una coberta vegetal espontània, important per a fomentar la biodiversitat, esponjar el sòl i regular la retenció i drenatge d'aigua en un cultiu de secà com el que practiquem.

Apliquem infusions amb plantes medicinals per a controlar la presència de fongs i reforçar els ceps de manera natural, sense herbicides ni insecticides químics, només amb elements d'origen natural.



Agricultura biodinàmica  
certificada per Demeter.



Agricultura  
ecològica certificada  
per CCPAE.

AGED WITH



Llarga criança amb  
tap de suro natural.

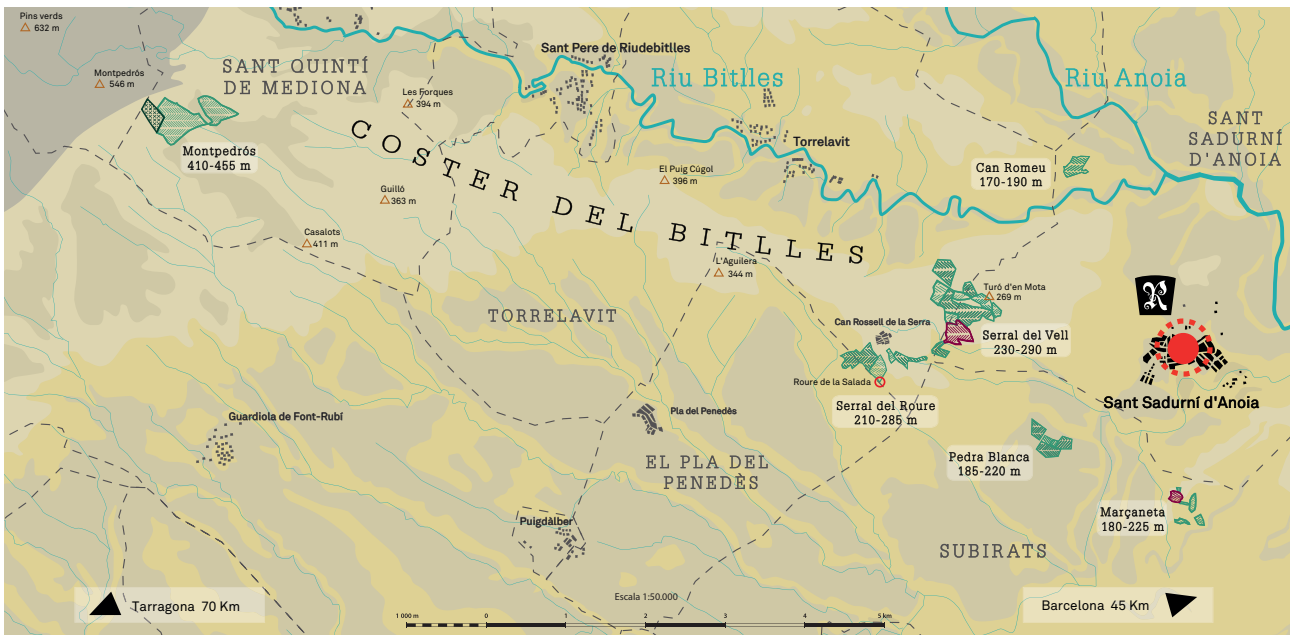
AGED WITH CORK,  
de la Confederació  
Europea del Suro,  
simbolitza l'aposta per  
la qualitat i sostenibilitat  
que implica l'ús del tap  
de suro en la criança  
dels nostres caves.

Wine Moderation.eu  
Art de Vivre



# Coster del Bitlles<sup>®</sup>

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

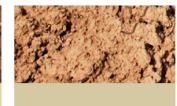
VINYES RECAREDO INTENS ROSAT



DALT COSTER



VESSANT INTERMEDI



ONDULACIONS SUAUS DEL TERRENY

## Collita 2012

Collita brillant i profunda que registra un dels rendiments més baixos de la història de Recaredo. Un hivern sec dóna peu a una anhelada pluja primaveral que obliga a aplicar tractaments a partir de plantes medicinals per a controlar la possible presència de fongs a la vinya.

Recuperem el llaurat a cavall evitant, així, la compactació del terra i assegurant sòls amb més presència de vida microbiana. Juliol es mostra extremadament tòrrid i sec, però gràcies a la pluja d'agost, la maduració s'alenteix i l'acidesa evoluciona a poc a poc, fet que permet collir el raïm amb un gran potencial i uns nivells d'acidesa excel·lents.

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

- Rendiment mitjà vinyes de Recaredo 2012: 29 hl/ha
- Rendiment màxim autoritzat pel Consell Regulador del Cava per a la collita 2012: 80 hl/ha

Menys producció, més expressivitat i qualitat.

## Vinificació a la propietat

Color obtingut per maceració del most amb les pells del raïm negre durant 6 hores. Un 10% del vi base ha

fet criança en bótes de roure durant dos mesos amb la finalitat d'aportar-hi estructura i elegància. 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 en els processos d'elaboració.

## 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 fermentació en ampolla) es realitza manualment a temperatura fresca i natural de les caves; professionalitat artesana i respecte pel medi ambient.

Recaredo Intens Rosat 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 8-10 °C.

