

# Recaredo

CAVA

VITICULTORES Y ELABORADORES DESDE 1924

## CAVA RECAREDO BRUT NATURE



COSECHA	=	2006	
VARIEDADES	=	XAREL-LO	46%
		MACABEU	36%
		PARELLADA	18%
CRIANZA EN BOTELLA	=	De 26 a 38 meses aproximadamente Dato indicado en la contraetiqueta	

- No se utilizan herbicidas ni insecticidas de origen químico.
- Abonado orgánico natural.
- Elaborado exclusivamente con viñedos de la zona vitícola de l'Alt Penedès.
- Vendimia realizada totalmente a mano.
- Un 5% de vinos de Reserva envejecidos en barrica de Roble durante 11 meses.
- Vinificación, Elaboración y Crianza, realizada íntegramente en nuestras cavas.
- La toma de espuma y la crianza en botella se realiza exclusivamente con tapón de corcho natural. El corcho es sostenible, reciclable e idóneo para preservar el sentido originario de un cava de larga crianza.
- Aclarado final en pupitres de forma manual.
- "Degüelle" realizado a mano sin congelar el cuello de la botella, profesionalidad artesana y respeto por el medio ambiente.
- Es un Brut Nature totalmente seco, sin adición de azúcar de expedición.
- Fecha de degüelle indicada en la contraetiqueta.
  
- Recomendamos conservar las botellas a una temperatura de unos 15°, a fin de respetar sus características y asegurar una buena evolución.
- Recomendamos degustarlo a una temperatura de 8°C.

CAVA RECAREDO - MATA CASANOVAS, S.A.

C/ TAMARIT, 10 · TEL. 93 891 02 14 · FAX 93 891 16 97 · APARTADO 15 · 08770 SANT SADURNÍ D'ANOIA (BARCELONA)

[cava@recaredo.com](mailto:cava@recaredo.com)

[www.recaredo.com](http://www.recaredo.com)