

# Recaredo

DES DE 1924

FAMILIA RECAREDO  
VITICULTORES BIODINÁMICOS Y ELABORADORES  
SANT SADURNÍ D'ANOIA · BARCELONA

## BRUT DE BRUT 2007 FINCA SERRAL DEL VELL

BRUT NATURE GRAN RESERVA

Variedades 51 % Xarel·lo · 49 % Macabeo

Brut Nature Natural, sin adición de azúcar

Grado alcohólico 12 % | Volumen 75 cl

Crianza en botella

Mínimo de 8 años (96 meses) en las cavas.

Crianza y fecha de degüelle, indicados en la contraetiqueta.

Sobriedad y elegancia. Fuerza y plenitud. Los suelos extremadamente calcáreos y el microclima del collado Serral del Vell imprimen un sello inconfundible a cada una de las añadas de Recaredo Brut de Brut. Apuntes de frutas confitadas se funden elegantemente con notas de cítricos más maduros.

### Carácter de finca

Recaredo Brut de Brut se elabora a partir de uva procedente de la Finca Serral del Vell de Recaredo, en la zona del Coster del río Bitlles, en el Alt Penedès.

La Finca Serral del Vell se caracteriza por suelos extremadamente calcáreos que potencian la tipicidad de la uva. Se trata de suelos de textura franca (equilibrio entre las diferentes granulometrías: arenas, limos y arcillas) con presencia de gravas, guijarros y piedras que facilitan el drenaje del agua y la penetración de las raíces en profundidad.

### Viticultura ecológica

Viñedos cultivados sin herbicidas ni insecticidas químicos, sólo con elementos orgánicos de origen natural.

Trabajamos los viñedos dejando crecer una cubierta vegetal espontánea, importante para fomentar la biodiversidad, esponjar el suelo y regular la retención y el drenaje de agua en un cultivo de secano como el que practicamos.



Larga crianza con tapón de corcho natural.

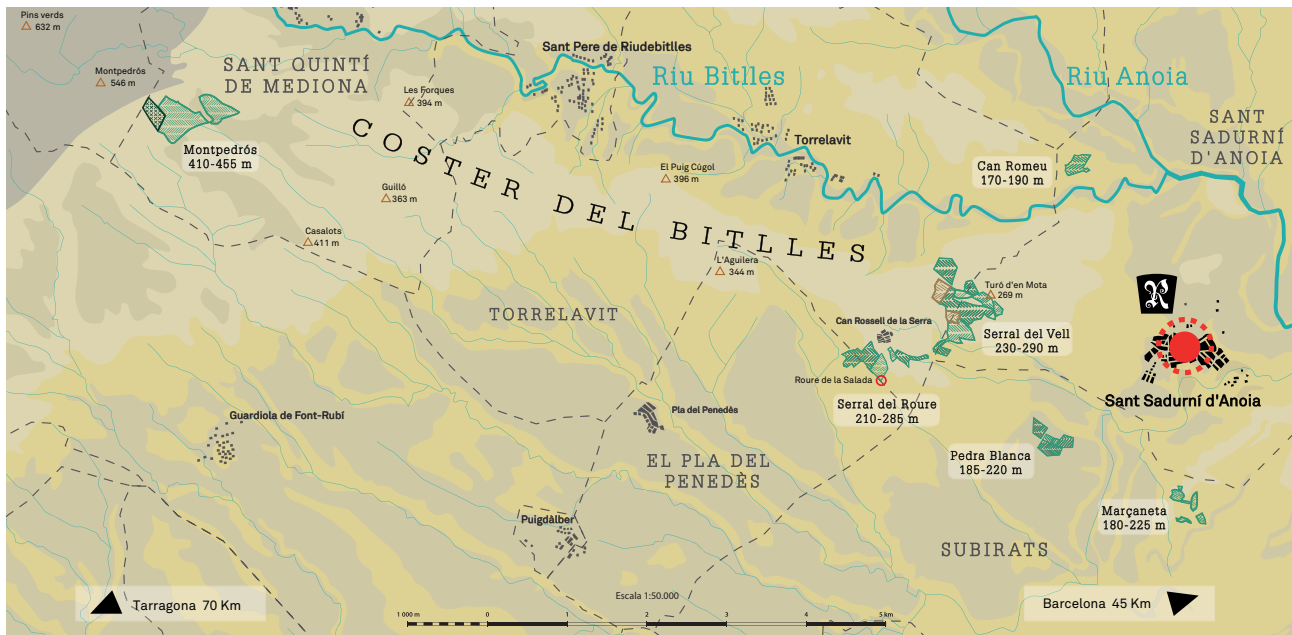
AGED WITH CORK, de la Confederación Europea del Corcho, simboliza la apuesta por la calidad y sostenibilidad que implica el uso del tapón de corcho en la crianza de nuestros cavas.

WineModeration.eu  
Art de Vivre



# Coster del Bitlles®

Alt Penedès | Barcelona



## Viñedos Recaredo

EL ORIGEN DE NUESTROS VINOS DE TERRUÑO.

50 HECTÁREAS DE VIÑAS PROPIAS SITUADAS EN LA LADERA DEL RÍO BITLLES, EN EL ALT PENEDÈS.



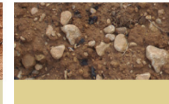
VIÑEDOS DE RECAREDO



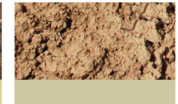
VIÑEDOS RECAREDO BRUT DE BRUT FINCA SERRAL DEL VELL



ZONA SUPERIOR DE LA LADERA



LADERA INTERMEDIA



ONDULACIONES SUAVES DEL TERRENO

## Añada 2007

La cosecha 2007 en Recaredo representa el *refinamiento de la potencia*. Los frutos ofrecen un gran potencial de envejecimiento con una estructura y acidez increíblemente sorprendentes para la elaboración de nuestros vinos espumosos de larga crianza. 2007 destaca por ser una añada seca con lluvias en primavera que aseguran el excelente desarrollo de la cepa en la fase vegetativa.

Vendimiamos a mano para preservar la uva en excelentes condiciones para la elaboración de largas crianzas.

- Rendimiento medio viñedos Recaredo en 2007: 33,5 hl/ha
- Rendimiento máximo autorizado por el Consejo Regulador del Cava para la cosecha 2007: 88 hl/ha

Menos producción, más expresividad y calidad.

## Vinificación en la propiedad

La vinificación, la elaboración y la crianza se realizan íntegramente en Recaredo en un compromiso por garantizar el rigor en el origen de la uva y la máxima transparencia en los procesos de elaboración.

Todo el mosto de xarel·lo ha fermentado en barricas de roble con la finalidad de aportar más estructura y elegancia.

## La excelencia de la larga crianza

La toma de espuma y la crianza en botella se lleva a cabo exclusivamente con tapón de corcho natural, un material sostenible, reciclable y necesario para preservar el sentido originario de las largas crianzas en Recaredo.

El aclarado final se hace manualmente en pupitres.

## Degüelle manual sin congelar

El *degüelle* (el difícil arte de expulsar las lías de la segunda fermentación en botella) se realiza manualmente a temperatura fresca y natural de las cavas; profesionalidad artesana y respeto por el medio ambiente.

Recaredo Brut de Brut es un *brut nature totalmente seco*, sin adición de azúcar de expedición.

Conservar a 15 °C para preservar sus propiedades. Aconsejamos abrir la botella unos minutos antes de consumir y degustar a unos 10 °C.

