

Recaredo

DES DE 1924

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

INTENS ROSAT 2012

BRUT NATURE GRAN RESERVA

Variedades 71 % Monastrell · 23 % Pinot · 6 % Garnacha

Brut Nature Natural, sin adición de azúcar

Grado alcohólico 12 % | Volumen 75 cl

Crianza en botella

Mínimo de 3 años (36 meses) en las cavas.

Crianza y fecha de degüelle, indicados en la contraetiqueta.

Recaredo Intens Rosat representa la intensidad cromática que puede alcanzar la uva en el Mediterráneo. Apuesta por la autenticidad en un trayecto seco, vivo y profundo que define un estilo esencialmente gastronómico.

Familia de viticultores

Elaborado exclusivamente con viñedos propios situados en el Coster del río Bitlles, en la comarca del Alt Penedès. Suelos extremadamente calcáreos y de textura franca (equilibrio entre 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 biodinámica

Cultivado siguiendo los criterios de la viticultura biodinámica, un paso más allá de la ecología. La biodinámica en Recaredo permite elaborar vinos ricos en matices, con un gran potencial de crianza y respetuosos con el paisaje del que son originarios.

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.

Aplicamos infusiones con plantas medicinales para controlar la presencia de hongos y reforzar las cepas de manera natural, sin herbicidas ni insecticidas químicos, tan sólo con elementos de origen natural.



Agricultura biodinámica
certificada por Demeter.



Agricultura
ecológica certificada
por CCPAE.

AGED WITH



Larga crianza con
tapón de corcho natural.

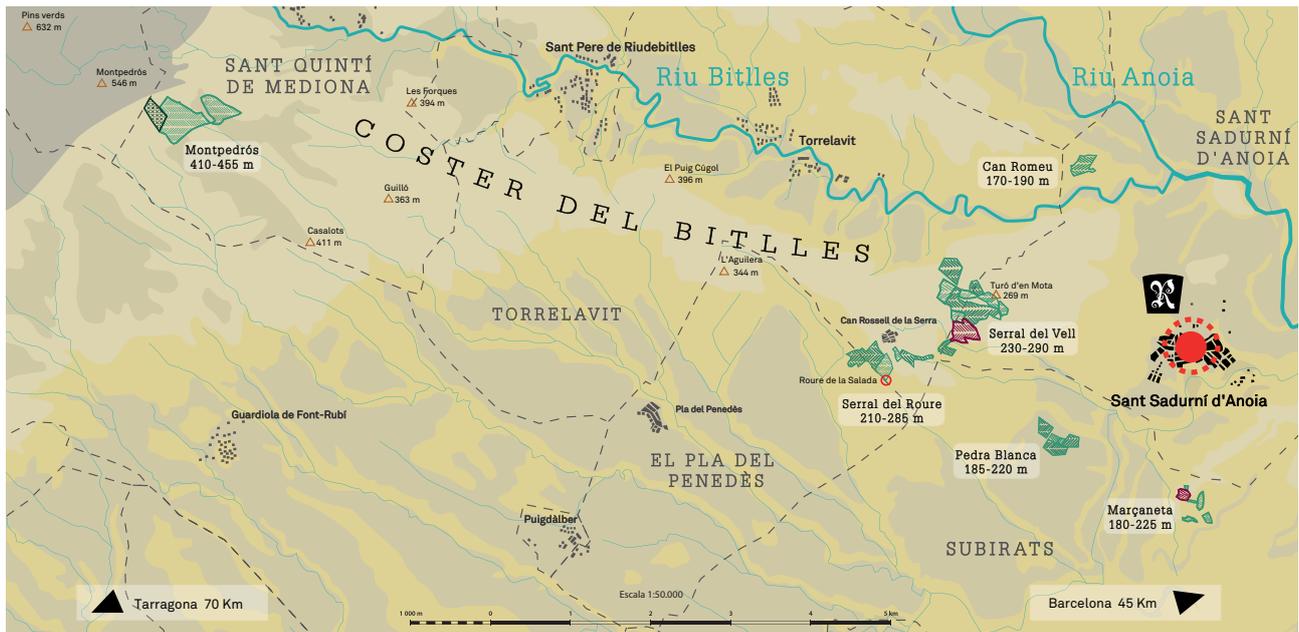
AGED WITH CORK,
de la Confederación
Europea del Corcho,
simboliza la apuesta por
la calidad y sostenibilidad
que implica el uso del
tapón de corcho en la
crianza de nuestros cavas.

Wine Moderation.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 PENEDES.



VIÑEDOS DE RECAREDO

VIÑEDOS RECAREDO INTENS ROSAT



ZONA SUPERIOR DE LA LADERA



LADERA INTERMEDIA



ONDULACIONES SUAVES DEL TERRENO

Añada 2012

Añada brillante y profunda que registra uno de los rendimientos más bajos de la historia de Recaredo. El invierno seco da pie a una anhelada lluvia primaveral que obliga a aplicar tratamientos a partir de plantas medicinales para controlar la posible presencia de hongos en el viñedo.

Recuperamos el labrado a caballo evitando, de este modo, la compactación del suelo y asegurando mayor presencia de vida microbiana. Julio se muestra extremadamente tórrido y seco, pero gracias a la lluvia de agosto, la maduración se enlentece y la acidez evoluciona poco a poco, hecho que permite recolectar la uva con un gran potencial y uno niveles de acidez excelentes. Como siempre, vendimiamos a mano para preservar la uva en excelentes condiciones para la elaboración de largas crianzas.

- Rendimiento medio viñedos de Recaredo en 2012: 29 hl/ha
- Rendimiento máximo autorizado por el Consejo Regulador del Cava para la cosecha 2012: 80 hl/ha

Menos producción, más expresividad y calidad.

Vinificación en la propiedad

Color obtenido por maceración del mosto con las pieles de la uva tinta durante seis horas. Con la finalidad de aportar

más estructura y elegancia, un 10 % del vino base ha realizado la crianza en barrica de roble durante dos meses. 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.

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* (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 Intens Rosat 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 8-10 °C.

