

Recaredo

DES DE 1924

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

SUBTIL 2008 FINCA SERRAL DEL ROURE

BRUT NATURE GRAN RESERVA

Variedades 71 % Xarel·lo · 29 % Chardonnay

Brut Nature Natural, sin adición de azúcar

Grado alcohólico 12,5 % | Volumen 75 cl

Crianza en botella

Mínimo de 6 años y 8 meses (80 meses) en las cavas.

Crianza y fecha de degüelle, indicados en la contraetiqueta.

La sutileza se desgrana en matices minerales y reminiscencias cremosas que dibujan un perfil sensorial de autenticidad. Exaltación de la complejidad, notas de crianza fina y burbujas de alta integración.

Familia de viticultores

Recaredo Subtil se elabora a partir de uva procedente de la Finca Serral del Roure de Recaredo, en la zona del Coster del río Bittles, en el Alt Penedès. El nombre de la finca hace alusión a las elevaciones suaves del terreno custodiado por el gran roble junto al torrente de la Salada.

Los suelos de la Finca Serral del Roure destacan por su textura franca (equilibrio entre arenas, limos y arcillas); las zonas más bajas son de tendencia franca-arcillosa, mientras que las zonas superiores presentan abundantes guijarros y gravas. Se trata de suelos de naturaleza calcárea, con buenos niveles de drenaje en las zonas más elevadas y una capacidad mayor de retención de agua en las zonas inferiores, donde las tierras también son más profundas.

Viticultura ecológica

Los viñedos se cultivan siguiendo los principios de la viticultura ecológica. 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.

AGED WITH



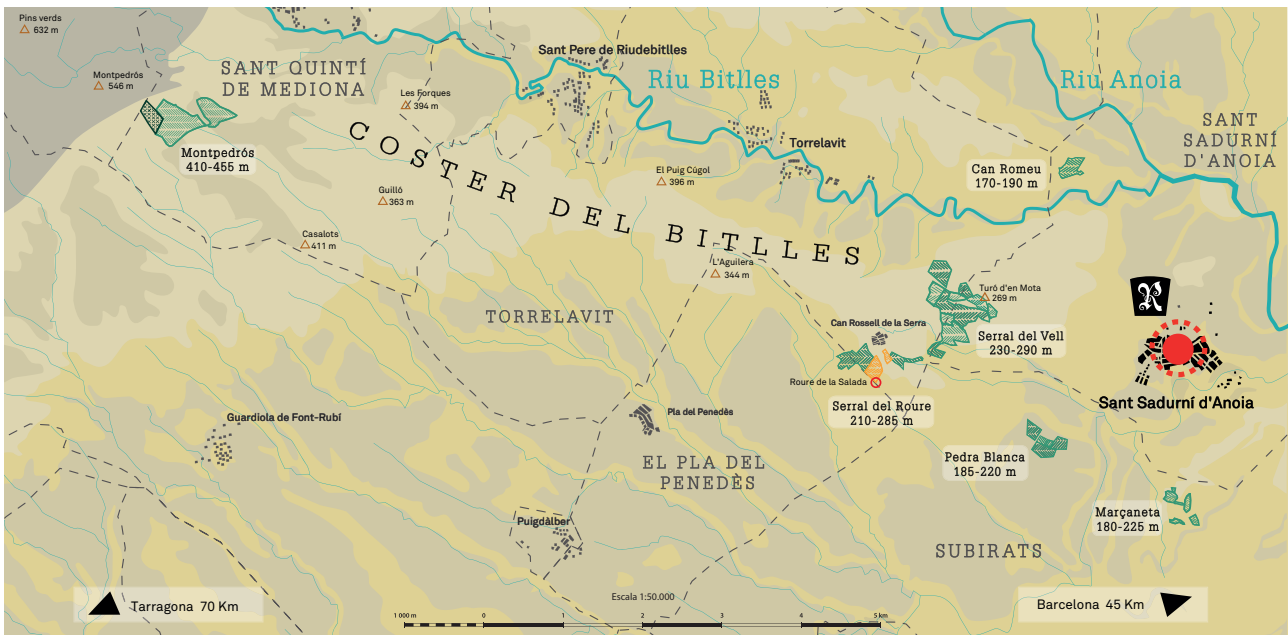
Larga crianza con tapón de corcho natural.

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.



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 SUTIL FINCA SERRAL DEL ROURE



ZONA SUPERIOR DE LA LADERA



LADERA INTERMEDIA



ONDULACIONES SUAVES DEL TERRENO

Añada 2008

Cosecha vibrante y equilibrada, marcada por los contrastes meteorológicos con temperaturas altas y una sequía extrema durante el otoño y el invierno. La pluviometría se comporta caprichosamente y brinda un máximo histórico de lluvias en los viñedos (155,7 mm) durante el mes mayo.

El mildiu surge con fuerza y los primeros tratamientos biodinámicos aplicados en los viñedos de Recaredo demuestran ser todo un éxito. El resultado son unos racimos de gran calidad y en un estado sanitario excepcional.

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

- Rendimiento medio viñedos Recaredo en 2008: 34,2 hl/ha
- Rendimiento máximo autorizado por el Consejo Regulador del Cava para la cosecha 2008: 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.

Con la finalidad de aportar más estructura y elegancia, un 7 % del vino base de la variedad xarel·lo ha hecho una ligera crianza en barrica de roble.

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 Subtil Finca Serral del Roure 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.

