

Recaredo

DES DE 1924

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



Wine in Moderation.eu
Art de Vivre

TERRERS 2009

BRUT NATURE GRAN RESERVA

Variedades 52 % Xarel·lo · 32 % Macabeo · 16 % Parellada

Brut Nature Natural, sin adición de azúcar

Grado alcohólico 12 % | Volumen 75 cl

Crianza en botella

Mínimo de 5 años y 5 meses (65 meses) en las cavas.

Crianza y fecha de degüelle, indicados en la contraetiqueta.

Profundidad y transparencia. Luminosidad y frescura.
Recaredo Terrers representa la expresión más sincera de nuestro paisaje en el Alt Penedès, zona vitícola milenaria.

Elaborado a partir de un selecto mosaico de viñedos situados en suelos muy calcáreos que dan tipicidad y carácter a nuestros espumosos de larga crianza.

Familia de viticultores

Los viñedos con los que elaboramos *Recaredo Terrers* se caracterizan por suelos de naturaleza muy calcárea y textura franca (equilibrio entre las diferentes granulometrías: arenas, limos y arcillas).

Los suelos presentan buenos niveles de drenaje en las zonas más elevadas y una mayor capacidad de retención de agua en las zonas inferiores donde las tierras también son más profundas.

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.

AGED WITH



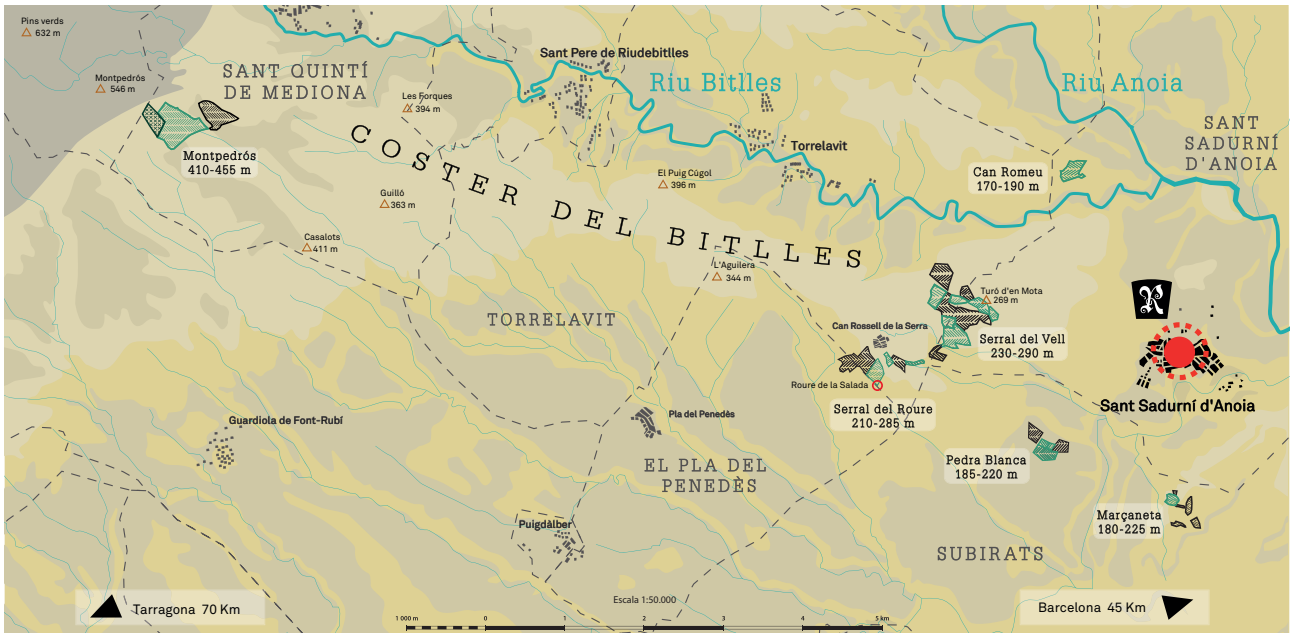
Larga crianza con tapón de corcho natural.

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 PENEDES.



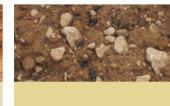
VIÑEDOS DE RECAREDO



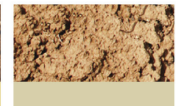
VIÑEDOS RECAREDO TERRERS



ZONA SUPERIOR DE LA LADERA



LADERA INTERMEDIA



ONDULACIONES SUAVES DEL TERRENO

Añada 2009

Sublime cosecha 2009 en Recaredo con unas precipitaciones que se producen principalmente durante los meses de octubre a enero (se recogen 291 l/m²) y unas temperaturas ligeramente superiores a la media histórica.

La lluvia acumulada durante el invierno provoca una brotación exuberante, de modo que practicamos una intensa poda en verde orientada a evitar zonas de humedad alrededor de la uva. 2009 es la primera campaña que gestionamos la totalidad de nuestros viñedos de manera biodinámica después de tres años de fructíferos ensayos.

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

- Rendimiento medio viñedos Recaredo en 2009: 41,2 hl/ha
- Rendimiento máximo autorizado por el Consejo Regulador del Cava para la cosecha 2009: 80 hl/ha

Menor 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 9 % del ensamblaje corresponde a vinos que han hecho una ligera crianza en barrica de roble.

El aclarado final se hace manualmente en pupitres.

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.

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 Terrers 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.

