

Recaredo

DES DE 1924

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

Reserva Particular 2005

BRUT NATURE GRAN RESERVA

Josep Mata Capellades

Variedades 55 % Xarel·lo · 45 % Macabeo

Brut Nature Natural, sin adición de azúcar

Grado alcohólico 12 % | Volumen 75 cl

Número de botellas 11.576, todas numeradas

Crianza en botella

Mínimo de 9 años y 10 meses (118 meses) en las cavas.

Crianza y fecha de degüelle, indicados en la contraetiqueta.

Josep Mata Capellades, con la complicidad de sus hijos Josep y Antoni, creó en 1962 el *Reserva Particular de Recaredo* con la idea original de transmitir la delicadeza y la sutil complejidad que puede alcanzar un gran espumoso de larga crianza.

Fieles a esta idea, *Reserva Particular* representa el Mediterráneo en su estado más puro, interpreta las tierras calcáreas del Alt Penedès y muestra el carácter profundo de nuestros viñedos más viejos de xarel·lo y macabeo.

Familia de viticultores

Las variedades mediterráneas de xarel·lo y macabeo con las que elaboramos *Reserva Particular* proceden de viñedos viejos de Recaredo plantados entre 1950 y 1955 en la zona del Coster del río Bitlles, en el Alt Penedès.

Se trata de suelos de naturaleza muy calcárea y textura franca (equilibrio entre arenas, arcillas y limos).

Viticultura ecológica

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

AGED WITH



Larga crianza con tapón de corcho natural.

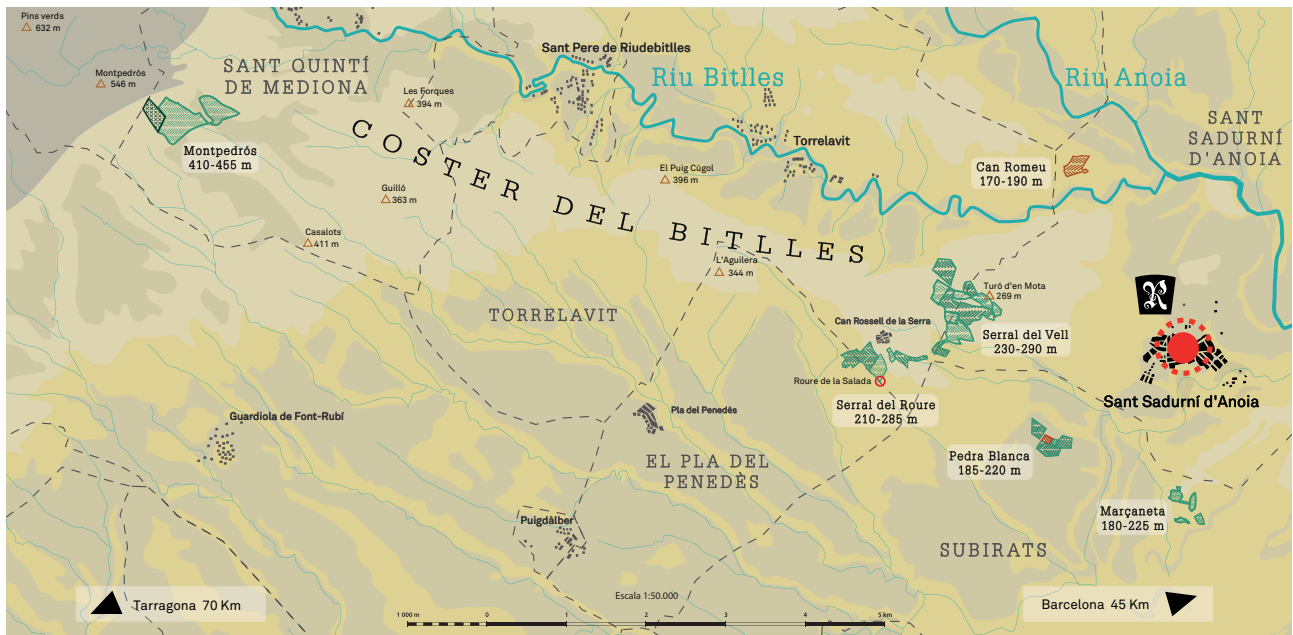
AGED WITH CORK, de la Confederación Europea del Corcho, simboliza la apuesta por la calidad y sostenibilidad que implica el uso del tapón de corcho en la crianza de nuestros cavas.

Wine Moderation.BU
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.



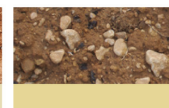
VIÑEDOS DE RECAREDO



VIÑEDOS RESERVA PARTICULAR DE RECAREDO



ZONA SUPERIOR DE LA LADERA



LADERA INTERMEDIA



ONDULACIONES SUAVES DEL TERRENO

Añada 2005

Cosecha condicionada por los caprichos de una lluvia escasa y unas temperaturas extremas en invierno. Se trata de una añada de un altísimo nivel, de gran expresividad y gran concentración, con indicadores de madurez y acidez inmejorables.

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

- Rendimiento medio viñedos Recaredo en 2005: 34,5 hl/ha
- Rendimiento máximo autorizado por el Consejo Regulador del Cava para la cosecha 2005: 80 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, el mosto de xarel·lo del Reserva Particular de Recaredo fermenta en pequeñas barricas 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.

Reserva Particular de Recaredo 2005 ha permanecido como mínimo durante 9 años y 10 meses en botella en contacto con las lías hasta el momento final del *degüelle*. El aclarado final de las botellas se hace a mano 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.

Reserva Particular de Recaredo 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.

