Recaredo

DES DE 1924

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

SUBTIL 2011

FINCA SERRAL DEL ROURE
BRUT NATURE GRAN RESERVA

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.

Carácter de finca
Recaredo Subtil se elabora a partir de uva procedente de la Finca Serral del Roure de Recaredo, en la zona del Coster del río Bitlles, 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.

Viticultores biodinámicos
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. En la viña, 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.

Añada 2011
Marcada por la sublime acidez y frescura de la uva. Las lluvias registradas a finales de invierno triplican la media histórica y la cubierta vegetal se convierte en una aliada para regular el exceso puntual de agua. Sin embargo, las altas temperaturas y la insólita sequía de agosto nos obligan a vendimiar en sólo 18 días (del 12 al 30 de agosto). Vendimiamos a mano para preservar la uva en excelentes condiciones para la elaboración de largas crianzas.

La naturaleza nos lo pone difícil; la maduración es extremadamente rápida, de manera que incrementamos

Variedades
66 % Xarel·lo
34 % Chardonnay

Crianza en botella
Mínimo de 5 años y 6 meses (66 meses)

Grado alcohólico
12,5 % · 75 cl

Brut Nature
Sin adición de azúcar

demeter
Agricultura biodinámica certificada por Demeter

Agricultura ecológica certificada por CCPAE

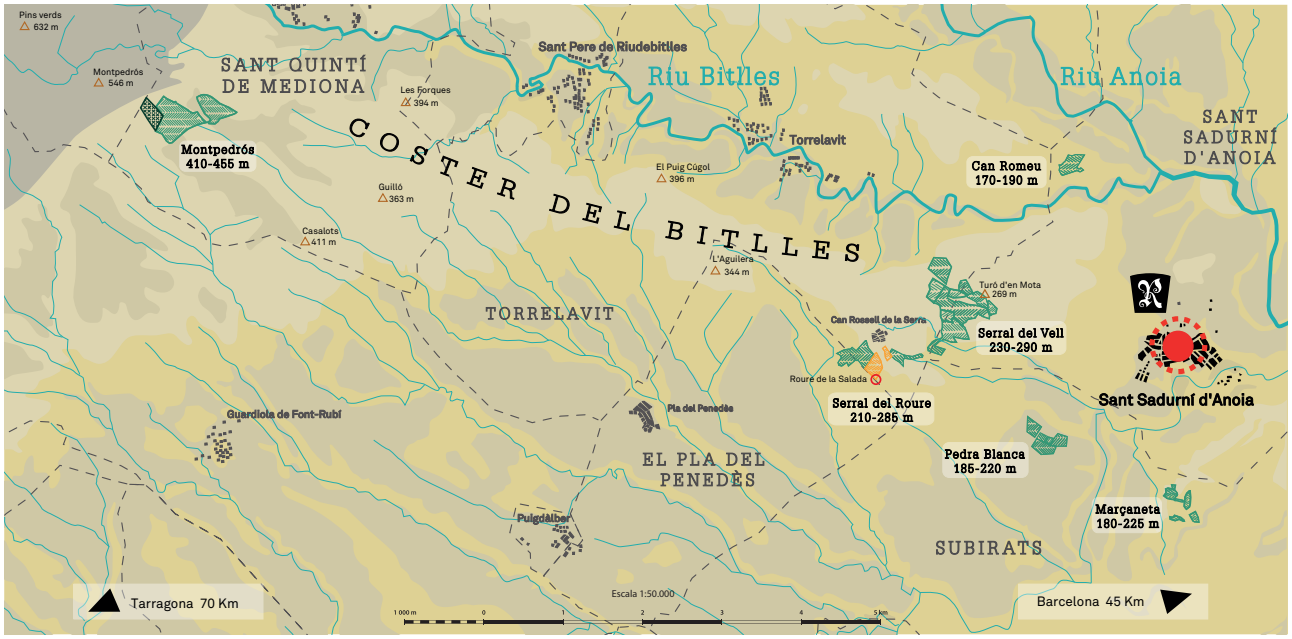
AGED WITH cork
Larga crianza con tapón de corcho natural, un compromiso por la calidad y la sostenibilidad

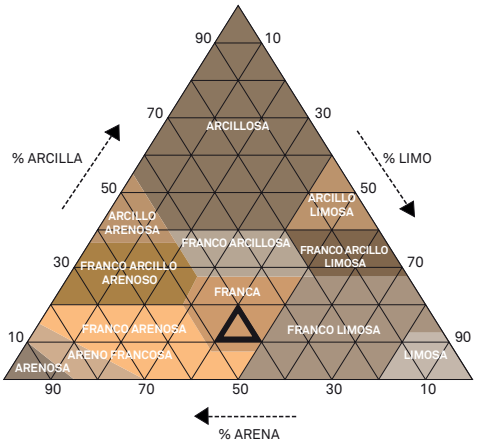
WineinModeration.eu Art de Vivre

RECAREDO MATA CASANOVAS S.A. Tamarit 10 Apartat 15 | 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona), Spain
T. + 34 93 891 02 14 | F. +34 93 891 16 97 | info@recaredo.com | www.recaredo.com

Coster del Bitlles©

Alt Penedès | Barcelona





Los suelos de la Finca Serral del Roure destacan por una 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.

los controles y reforzamos el equipo de vendimiadores para ajustarnos a los tiempos óptimos de recolección. en invierno como la escasez de lluvias durante el verano.

• *Rendimiento medio viñedos de Recaredo 2011: 41,7 hl/ha*
• *Rendimiento máximo autorizado por el Consejo Regulador del Cava para la cosecha 2011: 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, un 10% del vino base de la variedad xarel·lo ha realizado 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 sólo con tapón de corcho natural, un material sostenible, reciclable y necesario en términos cualitativos para preservar el sentido originario de las largas crianzas en Recaredo. 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 en un ejercicio de profesionalidad artesana y respeto por el medio ambiente.

Conservar a 15 ºC para preservar sus propiedades. Aconsejamos abrir la botella unos minutos antes de consumir y degustar a unos 8-10 ºC.

RECAREDO MATA CASANOVAS S.A. Tamarit 10 Apartat 15 | 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona), Spain
T. + 34 93 891 02 14 F. +34 93 891 16 97 | info@recaredo.com | @CavaRecaredo | www.recaredo.com