

SELECTUS WINES

THE MAGAZINE FOR WINE LOVERS



SUBTIL BRUT NATURE 2008 GRAN RESERVA

From this 2008 vintage, Recaredo Subtil has stated the name of the vineyard on the label, as part of its ongoing efforts to promote the origin of the grapes. Through doing this, they want to add value to the geographical location, the type of terrain and the microclimate. Respecting the principles of organic growing, they work the vineyard without herbicides or insecticides of chemical origin, using only organic fertilizers of natural origin, in order to respect the biodiversity and the environment. Subtil is a brut nature cava (no added sugar) aged for over 40 months sur latte (on its side) with a natural cork. The disgorgement is carried out by hand, without the freezing of the bottleneck.

Appearance: Clean, bright yellow flecked with gold. Fine, ascending bubbles creating a creamy crown.

Nose: Complex with distinct notes from its ageing that charm and evolve in the glass. Toasted notes, freshly baked bread and baked apple aromas mingle with fresher notes of ripe citrus.

Palate: Dry on entry, with a soft burst of bubbles that quickly becomes creamy and elegant. Subtle mineral notes and smooth, well-integrated bubbles. The acidity of the Xarel·lo can be felt both on the nose and on the palate, as well as the volume and body from the Chardonnay.

Comment: To enjoy this cava at its best, it should not be served too cold and ideally at 8-10°C. This is a very versatile and gastronomic cava that can accompany a whole meal, from start to finish.



A partir de esta cosecha, la 2008, Recaredo Subtil añade a la etiqueta el nombre del viñedo, en su constante empeño por defender el origen de las uvas. De esta manera se quiere dar valor a la situación geográfica, al tipo de terreno y al microclima. Bajo los principios de la viticultura ecológica, trabajan en el viñedo sin herbicidas ni insecticidas de origen químico, solo con abonos orgánicos de origen natural, para respetar la biodiversidad y el medio ambiente. Subtil es un cava Brut Nature (sin azúcares añadidos) de añada con más de 40 meses en rima con corcho natural. El degüelle se realiza de forma manual, sin congelar el cuello de botella.

Vista: Amarillo brillante y limpio con reflejos dorados. Burbuja fina y ascendente creando una cremosa corona.

Nariz: Se muestra complejo y con notas claras de crianza que van seduciendo y se van modificando en su paso por la copa. Notas tostadas, pan recién horneado y recuerdos de manzana al horno se mezclan con las más fresca notas de cítricos maduros.

Subtil Brut Nature
Gran Reserva
Finca Serral del Roure
D.O. Cava

Sant Sadurní d'Anoia
Barcelona - Spain

www.recaredo.com

23,00€

67% Xarel·lo
33% Chardonnay

Boca: La entrada se muestra seca con una suave explosión de burbuja que rápidamente se convierte en cremosidad y elegancia. Sutiles notas minerales y una buena integración de la burbuja. Tanto en nariz como en boca destacar la acidez de la xarel·lo y el volumen y cuerpo de la chardonnay.

Observaciones: Se recomienda no consumir muy frío, a unos 8-10°C, para disfrutar de él plenamente. Un cava muy versátil y gastronómico que puede acompañar toda una comida, de principio a fin.