

# Recaredo Segona Plenitud 1996

D.O. Cava

Xarel·lo 80% - Chardonnay 20%

Esta bodega, con la familia Mata al timón, lleva años elaborando **cavas** de gran finura y con un estilo muy local, puramente del **Penedès**. La obsesión de Ton Mata con la viña se ha ido plasmando con excepcionales resultados en prácticamente todos sus vinos. Hace unos años ¿quién iba a pensar que el concepto terruño iba a acabar por asentarse en elaboraciones con la segunda fermentación en botella? No muchos la verdad, y los que lo hicieron como **Recaredo** han hecho crecer el concepto del cava de calidad y llevarlo hasta un nivel nunca antes visto. Hablar con Ton Mata es un placer para los oídos. Primero por la serenidad con la que transmite su experiencia, su generosidad al comunicarla y también por su reflexiva y analítica forma de ver el viñedo. Es un **biodinámico** convencido, no por su acercamiento a las energías cósmicas, sino por coincidir en la búsqueda de un equilibrio natural entre las viñas y el hombre, algo que sólo se consigue con un estilo de vida y un trabajo acorde a esta filosofía.



*Etiqueta provisional del cava Recaredo Segona Plenitud 1996*

Este **cava** es un auténtico espectáculo. Fue embotellado el 20 marzo de 1998 y ha tenido una infinita crianza de 240 meses (20 años) con tapón de corcho. El 96 fue un año fresco y quizá por esa frescura nos hemos podido encontrar con esta joya. Todo en este vino desprende complejidad, sus terciarios dominantes en la nariz atacan al catador hipnotizándolo, como la serpiente Ka abrazando a Mowgli en el Libro de la Selva. Pastelería, bollería fina, especias, ligeras notas de cacao y especias. Pero lo mejor está por venir ya que la boca es una auténtica delicia. Una burbuja fina y una sensación grasa te envuelven, la acidez, fresca y vivaz, se abraza a las notas especiadas y a las ligeras notas de fruta escarchada que por él asoman. Terminado el trago el **vino** sigue ahí, bien presente, chispeante y juguetón como un mayor reviviendo su infancia.