

Recaredo Serral del Vell 2008, millor vi escumós als Premis Verema

► El lliurament ha tingut lloc en el marc de la XVIII Experiència Verema València

📖 Escumosos del 2018; les millors novetats

Redacció | 25/02/2019 a les 17:18h



Ton Mata, tercera generació de la família Recaredo, recollint el premi

Els Premis Verema 2018 han reconegut a Recaredo Finca Serral del Vell 2008 com el millor escumós de l'Estat i l'han qualificat com "un vi excel·lent que reuneix cremositat, riquesa i elegància", mentre també en destaquen "la qualitat de la llarga criança". El lliurament ha tingut lloc en el marc de la XVIII Experiència Verema València, un certamen de reconeguda trajectòria en el món del vi que enguany ha comptat amb la votació de 11.600 lectors del bloc, encarregats d'escollir els guardonats.

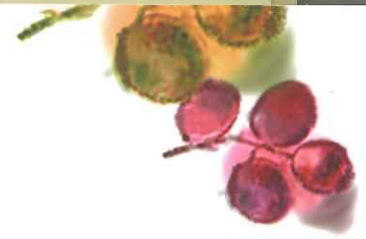
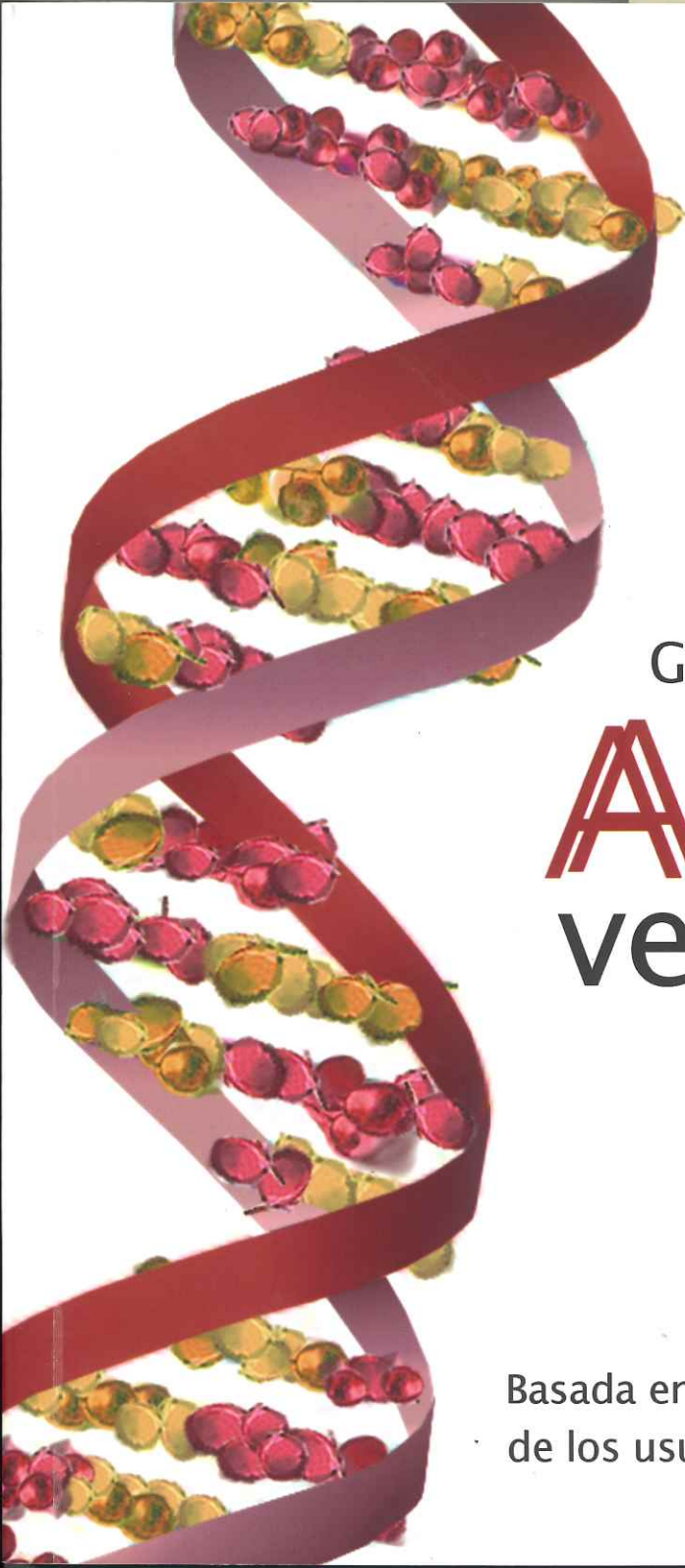
Ton Mata -tercera generació de la família Recaredo- ha recollit el premi a Serral del Vell 2008, un vi escumós fruit de l'expressió de les llargues criances amb un mínim de 8 anys i 7 mesos d'envelliment amb les seves mares. Serral del Vell, de la mateixa manera que tota la

resta de vins de Recaredo, realitza la criança amb tap de suro natural –un material sostenible, reciclable i tècnicament idoni en termes qualitatius– i és desgorjat a mà, un ofici artesà que es duu a terme a temperatura fresca i natural del celler.



Serral del Vell 2008 està elaborat a partir d'un assemblatge de raïms xarel·lo (52%) i macabeu (48%), procedents de la Finca Serral del Vell, una vinya situada sobre un petit altiplà esculpit sobre el Coster del Riu Bitlles, de sòls calcaris i textura franca; trets que imprimeixen un segell inconfusible a cadascuna de les collites d'aquest vi.

2008 destaca per ser una anyada vibrant i equilibrada, marcada pels contrastos meteorològics amb temperatures altes i sequera extrema durant la tardor i l'hivern i una verema amb raïms de gran qualitat i estat sanitari excepcional. Els rendiments Mitjans a Recaredo a la verema 2008 van ser de 34,2 hl/ha, una aposta decidida pels baixos rendiments per aconseguir la màxima expressivitat del raïm.



GUÍA DE VINOS

ADINI

verema

Basada en los comentarios
de los usuarios de Verema



FAMILIA RECAREDO VITICULTORES I ELABORADORES



Josep y Antoni Mata Casanovas



C/ Tamarit, 10, 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)



938 910 214



www.recaredo.com



DES DE 1924

El año 1924 Josep Mata Capellades se inicia en el mundo del cava. Es el propio fundador quien, a pico y pala, inicia la construcción de las cavas en su casa, situada en el centro histórico de la villa. Recaredo, tal y como se conocía a su padre Recaredo Mata Figueres nacido en Sant Sadurní d'Anoia en 1878, dará nombre a la marca. Josep y Antoni, hijos del fundador, asientan las bases sólidas de marca y consolidan la proyección de Recaredo como sinónimo de rigor, calidad y pasión por el cava. En Recaredo elaboran exclusivamente Brut Nature de añada, marcados por la impronta de la larga crianza (crianzas mínimas de dos años y medio en las cavas hasta los 30 años en el caso de las enotecas más exclusivas). Recaredo se inició en viticultura biodinámica en 2006 y consolidó la extensión de la práctica biodinámica en la totalidad de sus viñedos en 2010, siendo pioneros en la DO Cava y de la DO Penedès en obtener el certificado internacional de agricultura biodinámica Demeter.

Recaredo Serral del Vell 2008

9,4



De 20 a 29,9 €



Xarel·lo y Macabeo



Con crianza | 12 %



2018



Pjbejar "Color dorado pálido de aspecto brillante. Nariz de intensidad media, aromas de bollería, frutos secos y tostados. Final balsámico de toques mentolados. En boca es fresco, cremoso, cuerpo medio, carbonatación integrada, final con tostados, frutos secos y balsámicos persistentes".



FINCA SABATÉ I COCA CASTELLROIG

Ctra. de Sant Sadurní D'Anoia a Vilafranca del Penedés Km.1
08739 Subirats (Barcelona)

938 911 927



www.castellroig.com

