

2001

ENOTECA TURÓ D'EN MOTA
DE RECAREDO

2001

**Vostè té a les seves mans
l'ampolla Enoteca Turó d'en
Mota 2001 de Recaredo.**

**Es tracta d'una edició única i
irrepetible de 150 ampolles
'desgorjades' al maig del 2024
amb 22 anys de criança sobre
mares i reservades d'un total
de 2.770 ampolles que vàrem
elaborar de la collita 2001.**

**Usted tiene en sus manos la
botella Enoteca Turó d'en Mota
2001 de Recaredo.**

**Se trata de una edición única
e irrepetible de 150 botellas
'degolladas' en mayo de 2024
con 22 años de crianza sobre
lías y reservadas de un total
de 2.770 botellas que
elaboramos de la añada 2001.**

**You have in your hands bottle
Enoteca Turó d'en Mota 2001 de
Recaredo.**

**This is a unique and
unrepeatable edition of 150
bottles that were disgorged
in May 2024 with 22 years of
ageing on the lees and reserved
from a total of 2,770 bottles
produced from the 2001 vintage.**



INCONFORMISME I CONVICCIÓ

Enoteca Turó d'en Mota de Recaredo és el resultat d'un inconformisme ferotge, però també de la ingenuïtat i del romanticisme que ens condueixen a la recerca emocional d'aquesta terra de calç i dels seus ceps vells de xarel·lo.

És una forma d'explicar la nostra història; és un record nítid; és una manera de relacionar-nos, de conèixer-nos. Intenta ser, per damunt de tot, la possibilitat de gaudir d'un paisatge.

Neix del treball conjunt entre pares i fills, enòlegs i 'desgorjadors', podadors i veremadors, però sobretot de la convicció en el potencial inimaginable d'aquesta terra de xarel·los que tant admirem.

INCONFORMISMO Y CONVICCIÓN

Enoteca Turó d'en Mota de Recaredo es el resultado de un inconformismo feroz, pero también de la ingenuidad y del romanticismo que nos llevan a la búsqueda emocional de esta tierra caliza y de sus viejas cepas de xarel·lo.

Es una forma de explicar nuestra historia; es un recuerdo nítido; es una manera de relacionarnos, de conocernos. Intenta ser, ante todo, la posibilidad de disfrutar de un paisaje.

Nace del trabajo conjunto entre padres e hijos, enólogos y 'degolladores', podadores y vendimiadores, pero sobre todo de la convicción en el potencial inimaginable de esta tierra de xarel·los que tanto admiramos.

NON-CONFORMISM AND CONVICTION

Enoteca Turó d'en Mota de Recaredo is the result of a fierce non-conformism, but also of the ingenuous spirit and romanticism that lead us to embark on an emotional quest to capture this land of lime and its old Xarel·lo vines.

It's a way of telling our story, a vivid memory, a way of relating to each other, of getting to know each other. First and foremost, it seeks to offer wine lovers the opportunity to enjoy a landscape.

It is the result of the combined efforts of fathers and sons, oenologists and disgorgers, pruners and grape pickers, but above all of our deep belief in the limitless potential of this land of Xarel·los that we admire so much.









INTUÏCIÓ I NOVES IDEES

Enoteca Turó d'en Mota de Recaredo és un pas més –de tants que s’han fet des de 1924– cap a la definició de Recaredo.

Reivindica, com no s’havia fet fins al moment, els vins escumosos de parcel·la única elaborats al cor del Penedès i el seu extraordinari potencial de criança en rima.

Amb les enoteques de Recaredo, la família i l’equip continuem explorant els límits de la varietat xarel·lo sota el prisma captivador de les criances d’enoteca, que superen els 20 anys en rima abans del ‘desgorjat’ manual a temperatura fresca i natural de les caves.

INTUICIÓN Y NUEVAS IDEAS

Enoteca Turó d'en Mota de Recaredo es un paso más –de tantos que se han dado desde 1924– hacia la definición de Recaredo.

Reivindica, como no se había hecho hasta entonces, los vinos espumosos de parcela única elaborados en el corazón del Penedès y su extraordinario potencial de crianza.

Con las enotecas de Recaredo, la familia y el equipo seguimos explorando los límites de la variedad xarel·lo bajo el prisma cautivador de las crianzas de enoteca, que superan los 20 años en rima antes del ‘degüelle’ manual a temperatura fresca y natural de las cavas.



LA VINYA, EL PAISATGE

Quan albirem el Turó d'en Mota, s'hi intueix molt més que una vinya. Hi tenim al davant un conjunt de ceps o, millor dit, d'èssers vius que han vist passar estoics una estació rere l'altra des de 1940.

Arrencar-ne un seria com desarrelar-nos a nosaltres mateixos. Per això, des del turó i envoltats de ceps formats tradicionalment en vas, tenim la sensació de fer-nos petits i de fondre'ns amb el paisatge, de formar-ne part.

Sobre uns sòls privilegiats extremadament calcaris i de textura francollimosa, les arrels sortegen abundants nòduls de calç fins arribar a la roca mare.

INTUITION AND NEW IDEAS

Enoteca Turó d'en Mota de Recaredo represents one more step (of many since 1924) towards the definition of Recaredo.

In an unprecedented way, Turó d'en Mota champions single-plot sparkling wines made in the heart of the Penedès region and their extraordinary potential for bottle ageing.

With Recaredo enoteca wines, the family and the team continue to explore the limits of the Xarel·lo variety through the fascinating prism of cellar ageing. The bottles spend over 20 years in horizontally stacked rows before being manually disgorged at the cool, natural temperature of our cellars.



LA VIÑA, EL PAISAJE

Cuando avistamos el Turó d'en Mota, se intuye mucho más que una viña. Tenemos delante un conjunto de cepas, mejor dicho, de seres vivos que han visto pasar estoicos una estación tras otra desde 1940.

Arrancar una cepa sería como desarraigarnos a nosotros mismos. Por eso, desde la colina (*turó*) y rodeados de plantas, tenemos la sensación de hacernos pequeños y de fundirnos con el paisaje, de formar parte de él.

Sobre unos suelos privilegiados extremadamente calcáreos y de textura franco-limosa, las raíces sortean los abundantes nódulos de calcio hasta llegar a la roca madre.

THE VINEYARD, THE LANDSCAPE

When we glimpse Turó d'en Mota, we sense that it's much more than just a vineyard. What stands before us is a cluster of vine stocks, or rather living beings that have stoically borne witness to the passing of one season after another since 1940.

To uproot one of them would be to uproot ourselves. That's why on the hillside, surrounded by vines that are bush-trained in the traditional manner, we feel as if we're growing smaller and merging with the landscape, as if we're part of it.

On exceptional, extremely calcareous soil with a silt-loam texture, the roots find their way around abundant lime nodules until they reach the bedrock.



AGED WITH



Criança amb tap de suro natural
Crianza con tapón de corcho natural
Aged with natural cork stopper



COLLITA 2001

Verema manual realitzada el dia
28 d'agost del 2001.

Temperatura mitjana 2001: 15,8°
Temperatura mitjana històrica: 15,6°

Pluviometria mitjana 2001: 347 mm
Pluviometria mitjana històrica: 528 mm

22 ANYS DE CRIANÇA

264 mesos (22 anys) de criança en
ampolla amb tap de suro natural.

Clarificació manual en pupitres.

'Desgorjat' a mà el 1 maig de
2024
a temperatura fresca i natural de les
caves, sense congelar el coll de
l'ampolla.

AÑADA 2001

Vendimia manual realizada el
28 de agosto de 2001.

Temperatura media 2001: 15,8°
Temperatura media histórica: 15,6°

Pluviometría media 2001: 347 mm
Pluviometría media histórica: 528 mm

22 AÑOS DE CRIANZA

264 meses (22 años) de crianza en
botella con tapón de corcho natural.

Clarificación manual en pupitres.

'Degüelle' a mano en mayo de 2024
a temperatura fresca y natural de las
cavas, sin congelar el cuello de la
botella.

2001 VINTAGE

Hand-picked grapes in August 28nd,
2001.

2001 average temperature: 15.8°
Historical average temperature: 15.6°

Rainfall 2001 vintage: 347 mm
Historical average rainfall: 528 mm

22 YEARS OF AGEING

264 months (22 years) of ageing in the
bottle with natural cork stopper.

Manual riddling on traditional racks.

'Disgorged' by hand in May 2024 at
the cool, natural temperature of our
cellar, without freezing the neck of the
bottle.

CORPINNAT®

ENOTECA TURÓ D'EN MOTA
DE RECAREDO

RECOMANACIONS

Recomanem conservar aquesta ampolla a una temperatura d'uns 15 °C amb la finalitat de garantir la correcta evolució d'aquest Corpinnat.

Per gaudir-ne de tota la complexitat, aconsellem obrir l'ampolla uns quants minuts abans i servir-la al voltant de 10 °C en copa de base ampla i part superior lleugerament tancada.

Apreciaran una bombolla fina i subtil, amb un record vellutat en boca, com a resultat de la llarga i acurada criança a la nostra cava.

RECOMENDACIONES

Recomendamos conservar esta botella a una temperatura de unos 15 °C con la finalidad de garantizar la correcta evolución de este Corpinnat.

Para disfrutar de toda su complejidad, aconsejamos abrir la botella unos minutos antes y servir a unos 10 °C en una copa de base ancha con la parte superior ligeramente cerrada.

Apreciarán una burbuja fina y sutil, con un recuerdo aterciopelado en boca, como resultado de una larga y cuidadosa crianza en la cava.

RECOMMENDATIONS

We recommend keeping this bottle at about 15 °C to guarantee the proper evolution of this Corpinnat Sparkling Wine.

To appreciate all of its complexity, we recommend opening the bottle a few minutes before tasting and serve it at about 10 °C in a wine glass with a wide base and slightly closed at the rim.

As a result of long and careful ageing in our cellar, you'll appreciate a fine and subtle effervescence, with a velvety aftertaste.

Recaredo Mata Casanovas, S.A.
C. Tamarit 10 , 08770 Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona
T. + 34 93 891 02 14
E. info@recaredo.com

Copyright de les fotografies:
© Marçal Font. Pàgines: 6-7, 18, 19
© Global Image. Pàgines: 2, 8, 12, 13
© Marc Planagumà. Pàgina: 5

