

Recaredo

DES DE 1924

FAMÍLIA RECAREDO
VITICULTORS I ELABORADORS
SANT SADURNÍ D'ANOIA · BARCELONA

SUBTIL 2019

VINYES DEL ROURE
BRUT NATURE LLARGA CRIANÇA

La *subtileza* es desgrana en matisos minerals i reminiscències cremoses que dibuixen un perfil sensorial d'autenticitat. Exaltació de la complexitat, notes de criaça fina i bombolles d'alta integració.

Vinyes del Roure

Elaborem *Recaredo Subtil* a partir d'un conjunt de parcel·les de xarel·lo de la nostra propietat situades a la finca del Roure. Les vinyes es troben al territori Corpinnat, bressol dels grans vins escumosos dins de la històrica regió vitivinícola del Penedès, on a finals del segle XIX es va iniciar l'elaboració de vins escumosos seguint el mètode tradicional.

Viticultura biodinàmica

Cultivem les nostres vinyes familiars seguint els criteris de la viticultura biodinàmica, un pas més enllà de l'ecologia. La biodinàmica a Recaredo permet elaborar vins rics en matisos, amb un gran potencial de criaça i respectuosos amb l'entorn natural d'on són originaris.

Treballem les vinyes deixant créixer una coberta vegetal espontània, important per fomentar la biodiversitat, esponjar el sòl i regular la retenció i drenatge d'aigua en un cultiu de secà com el que practiquem. Apliquem infusions a partir de plantes per controlar la presència de fongs i reforçar els ceps de manera natural, sense herbicides ni insecticides químics, només amb elements d'origen natural.

Collita 2019

La verema 2019 proclama una collita exuberant i exigent que destaca per l'excel·lència sanitària del raïm i el nivell qualitatiu de les varietats autòctones que cultivem. Després d'un hivern singularment sec i fred, els ceps inicien una brotada més tardana que de costum, però els ruixats dels mesos de març i abril permeten a la planta créixer amb un vigor excepcional. Tot i que l'arribada de l'estiu ve acompanyada d'onades de calor puntuals amb temperatures de més de 40°C, les nostres vinyes

Varietat

100% Xarel·lo

Criança en ampolla

Mínim de 3 anys
(36 mesos)

Grau alcohòlic

11,5 % · 75 cl

Brut Nature

Sense addició de sucres

Sulfurós total

24 mg/l

150 mg/l és el màxim permès per la UE per a vins blancs ecològics

Vegan Wine

Conreu i elaboració
ecològica i biodinàmica



Agricultura ecològica
certificada per CCPAE

AGED WITH



Llarga criaça amb
tap de suro natural, un
compromís amb la qualitat
i la sostenibilitat.

WINE MODERATION
ELEGIR COMPARTIR CUIDAR

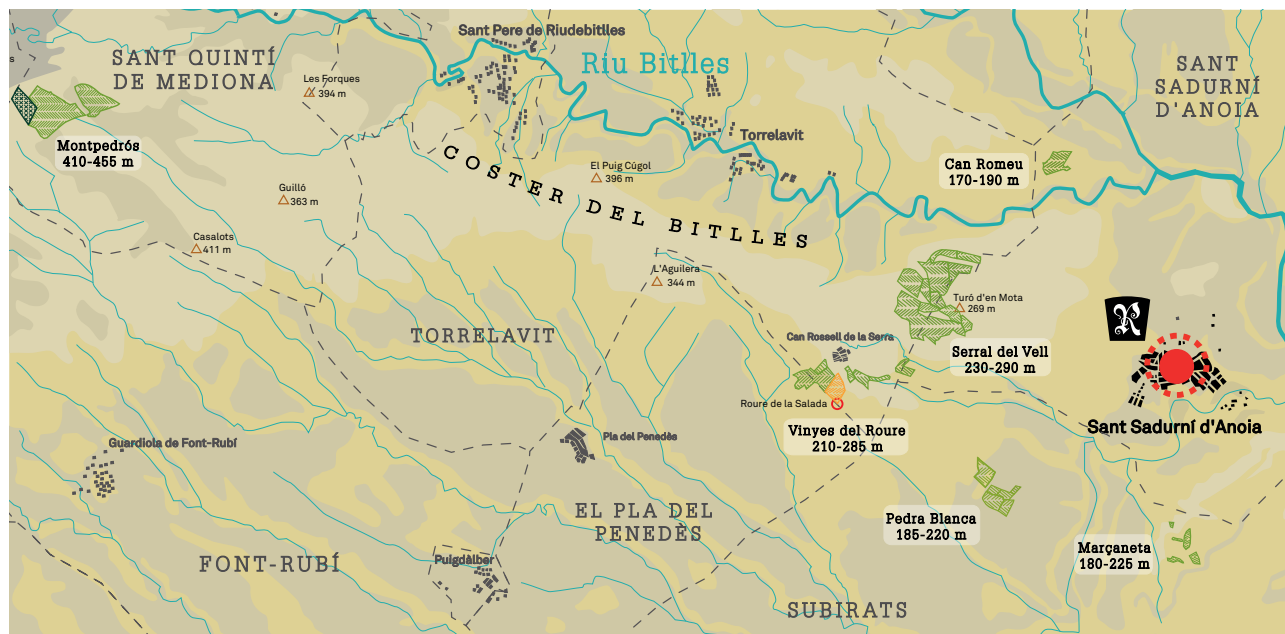


RECAREDO MATA CASANOVAS S.A. Tamarit 10 | 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona), Spain
T. + 34 93 891 02 14 | F. +34 93 891 16 97 | info@recaredo.com | www.recaredo.com

CORPINNAT

CORPINNAT

Nascut al cor del Penedès



VINYES DE RECAREDO



RECAREDO SUTIL
VINYES DEL ROURE



DALT COSTER



VESSANT INTERMEDI



ONDULACIONS SUAVES
DEL TERRENY

Els sòls de la finca del Roure destaquen per una textura franca (equilibri entre sorres, llims i argiles); les zones més baixes són de tendència franca-argilenca, mentre que les zones superiors presenten abundants còdols i graves. Es tracta de sòls de natura calcària amb bons nivells de drenatge a les zones més elevades i una capacitat més alta de retenció d'aigua a les zones inferiors, on les terres també són més profundes.

no pateixen cap afectació. La xarel·lo s'erigeix en la protagonista de les nostres finques biodinàmiques mostrant una puresa i frescor memorables.

- RENDIMENT MITJÀ VINYES DE RECAREDO 2019: 42,8 HL/HA
- RENDIMENT MÀXIM AUTORIZAT PER CORPINNAT: 80 HL/HA

Menys producció, més expressivitat i qualitat.

Vinificació, elaboració i criança a la propietat

Vinifiquem, elaborem i fem la llarga criança de les nostres ampolles íntegrament a Recaredo en un compromís per garantir el rigor en l'origen del raïm i la màxima transparència dels processos d'elaboració.

100% terror: segona fermentació amb most propi

Realitzem la segona fermentació de *Recaredo Subtil* amb most flor obtingut de les nostres pròpies vinyes, en substitució del sucre de canya. Aquesta aposta puntera ens acostava a la filosofia d'elaborar vins de terror compromesos amb la identitat més sincera de la nostra regió vitivinícola.

L'excel·lència de la llarga criança

Apostem amb fermesa pel tap de suro natural durant la criança en ampolla de tots i cadascun dels nostres vins escumosos. El suro és un material sostenible, reciclable i necessari en termes qualitatius per preservar el sentit originari de les llargues criances a Recaredo.

L'aclarit final de les ampolles el realitzem artesanalment, és a dir, fent girar les ampolles a mà cada dia en pupitres tradicionals.

'Desgorjat' manual sense congelar

Mantenim viu l'ofici del *desgorjador* –l'art d'expulsar les mares de la segona fermentació en ampolla–, ja que la totalitat de vins a Recaredo es *desgorja* a mà a temperatura fresca i natural de les caves; un exercici de professionalitat i respecte per les llargues criances i pel medi ambient.

Conservar a 15 °C per preservar-ne les propietats. Aconsellem obrir l'ampolla uns minuts abans de consumir i degustar a uns 8-10 °C.

