

Recaredo

DES DE 1924

FAMILIA RECAREDO
VITICULTORES Y ELABORADORES
SANT SADURNÍ D'ANOIA · BARCELONA

SUBTIL 2019

VINYES DEL ROURE
BRUT NATURE · LARGA CRIANZA

La *sutileza* se desgrana en matices minerales y reminiscencias cremosas que dibujan un perfil sensorial de autenticidad. Exaltación de la complejidad, notas de crianza fina y burbujas de alta integración.

Viñedos del Roure

Elaboramos *Recaredo Subtil* a partir de un conjunto de parcelas de xarel·lo de nuestra propiedad situadas en la finca del Roure (roble). Los viñedos se encuentran en el territorio Corpinnat, cuna de los grandes vinos espumosos de la histórica región vitivinícola del Penedès, donde a finales del siglo XIX se inició la elaboración de vinos espumosos siguiendo el método tradicional.

Viticultura biodinámica

Cultivamos nuestros viñedos familiares siguiendo los principios de la viticultura biodinámica, un paso más allá de la ecología. La biodinámica en Recaredo permite elaborar vinos ricos en matices, con un gran potencial de crianza y respetuosos con el entorno natural del que son originarios.

Trabajamos las viñas dejando crecer una cubierta vegetal espontánea, importante para fomentar la biodiversidad, esponjar el suelo y regular la retención y el drenaje de agua en un cultivo de secano como el que practicamos. Aplicamos infusiones elaboradas a partir de plantas para controlar la presencia de hongos y reforzar las cepas de manera natural, sin herbicidas ni insecticidas químicos, tan sólo con elementos de origen natural.

Añada 2019

La vendimia 2019 proclama una cosecha exuberante y exigente que destaca por la excelencia sanitaria de la uva y el nivel cualitativo de las variedades autóctonas que cultivamos. Tras un invierno seco y frío, las cepas inician una brotación más tardía que de costumbre, pero las tormentas de marzo y abril permiten a la planta crecer con un vigor excepcional.

Variedad

100% Xarel·lo

Crianza en botella

Mínimo de 3 años
(36 meses)

Grado alcohólico

11,5 % · 75 cl

Brut Nature

Sin adición de azúcar

Sulfuroso total

24 mg/l

150 mg/l es el máximo permitido por la UE para vinos blancos ecológicos

Vegan Wine

Cultivo y elaboración ecológica y biodinámica



Agricultura ecológica
certificada por CCPAE

AGED WITH



Larga crianza con
tapón de corcho natural,
un compromiso con la
calidad y la sostenibilidad

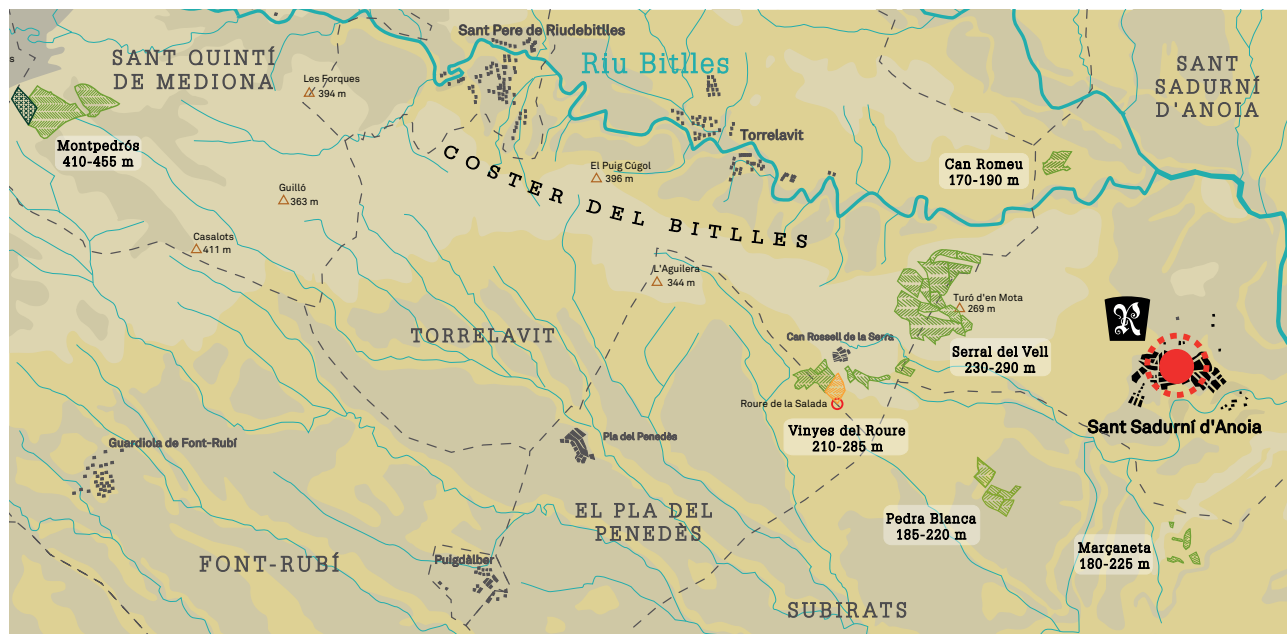


RECAREDO MATA CASANOVAS S.A. Tamarit 10 | 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona), Spain
T. + 34 93 891 02 14 | F. +34 93 891 16 97 | info@recaredo.com | www.recaredo.com

CORPINNAT

CORPINNAT

Nacido en el corazón del Penedès



VIÑEDOS DE RECAREDO



RECAREDO SUTIL
VINYES DEL ROURE



ZONA SUPERIOR
DE LA LADERA



LADERA INTERMEDIA



ONDULACIONES SUAVES
DEL TERRENO

Los suelos de la finca del Roure destacan por una textura franca (equilibrio entre arenas, limos y arcillas); las zonas más bajas son de tendencia franca-arcillosa, mientras que las zonas superiores presentan abundantes guijarros y gravas. Se trata de suelos de naturaleza calcárea, con buenos niveles de drenaje en las zonas más elevadas y una capacidad mayor de retención de agua en las zonas inferiores, donde las tierras también son más profundas.

Aunque la llegada del verano viene acompañada de olas de calor puntuales con temperaturas de más de 40°C, nuestros viñedos no padecen afectaciones importantes.

- RENDIMIENTO MEDIO VIÑEDOS RECAREDO 2019: 42,8 HL/HA
- RENDIMIENTO MÁXIMO AUTORIZADO POR CORPINNAT: 80 HL/HA

Menos producción, más expresividad y calidad.

Vinificación, elaboración y crianza en la propiedad

Vinificamos, elaboramos y realizamos la larga crianza de nuestras botellas íntegramente en Recaredo en un compromiso por garantizar el rigor en el origen de la uva y la máxima transparencia en los procesos de elaboración.

100% terruño: segunda fermentación con mosto propio

Realizamos la segunda fermentación del *Recaredo Subtil* con mosto flor obtenido de nuestros propios viñedos, en sustitución del azúcar de caña. Esta apuesta puntera nos acerca a la filosofía de elaborar vinos de terruño comprometidos con la identidad más sincera de nuestra región vitivinícola.

La excelencia de la larga crianza

Apostamos con firmeza por el tapón de corcho natural durante la crianza en botella de todos y cada uno de nuestros vinos espumosos. El corcho es un material sostenible, reciclable y necesario en términos cualitativos para preservar el sentido originario de las largas crianzas en Recaredo.

El aclarado final de las botellas lo realizamos artesanalmente, es decir, girando las botellas a mano cada día en pupitres tradicionales.

'Degüelle' manual sin congelar

Mantenemos vivo el oficio de *degollador* –el arte de expulsar las lías de la segunda fermentación en botella–, ya que la totalidad de vinos en Recaredo se *degüella* manualmente a temperatura fresca y natural de las cavas; un ejercicio de profesionalidad y respeto por las largas crianzas y por el medio ambiente.

Conservar a 15 °C para preservar sus propiedades. Aconsejamos abrir la botella unos minutos antes de consumir y degustar a unos 8-10°C.

