

Recaredo

DES DE 1924

FAMILLE RECAREDO
RÉCOLTANT-MANIPULANT
SANT SADURNÍ D'ANOIA · BARCELONE

SUBTIL 2019

VINYES DEL ROURE
BRUT NATURE LONG ÉLEVAGE

Le subtilité se décompose en nuances minérales et en réminiscences crémeuses qui dessinent un profil sensoriel d'authenticité. Exaltation de la complexité, notes de vieillissement épuré et de bulles parfaitement intégrées.

Vignobles du Roure

Nous élaborons *Recaredo Subtil* à partir d'un ensemble de parcelles de raisin xarel·lo de notre propriété situées dans le domaine du Roure (chêne). Les vignobles sont situés dans le territoire Corpinnat, berceau des grands vins mousseux de l'historique région vitivinicole du Penedès, au sud de Barcelone, où à la fin du XIXe siècle commença l'élaboration de vins en suivant la méthode traditionnelle.

Viticulteurs biodynamiques

Cultivée selon les principes de l'agriculture biodynamique –un pas au-delà de l'agriculture biologique. L'approche biodynamique nous permet d'élaborer des vins riches en nuances, ayant un excellent potentiel de vieillissement et qui respectent le paysage d'où ils proviennent. Nous laissons la couverture végétale pousser spontanément entre les vignes. Cette culture de couverture joue un rôle crucial pour ameublir le sol, réguler la rétention d'eau et le drainage (essentiel dans un système agricole sec), et contribuer à favoriser la biodiversité. Nous appliquons des tisanes élaborées à partir de plantes pour contrôler la présence de champignons et renforcer les ceps de manière naturelle, sans herbicides ni insecticides chimiques, seulement avec des éléments d'origine naturelle.

Millésime 2019

Le millésime 2019 annonce une récolte exubérante et exigeante qui se distingue par l'excellence sanitaire du raisin et le niveau qualitatif des cépages indigènes que nous cultivons. Après d'abondantes pluies en automne et un hiver sec et froid, les vignes commencent à bourgeonner plus tard que d'habitude, mais les tempêtes de mars et d'avril permettent à la plante de pousser avec une vigueur exceptionnelle. L'arrivée de l'été s'accompagne de vagues de chaleur occasionnelles, avec des températures supérieures à 40°C.

Cépage

100% Xarel·lo

Élevage en bouteille

Minimum de 3 années
(36 mois)

Degré alcoolique

11,5 % · 75 cl

Brut Nature

Sans addition de sucre

Dioxyde de soufre total

24 mg/l

150 mg/l est le maximum autorisé
par l'UE pour le vin blanc bio

Vegan Wine

Culture et élaboration
biologique et
biodynamique



Agriculture biologique
certifiée par CCPAE

AGED WITH



Élevé longuement avec
bouchon en liège naturel,
un engagement envers la
qualité et durabilité

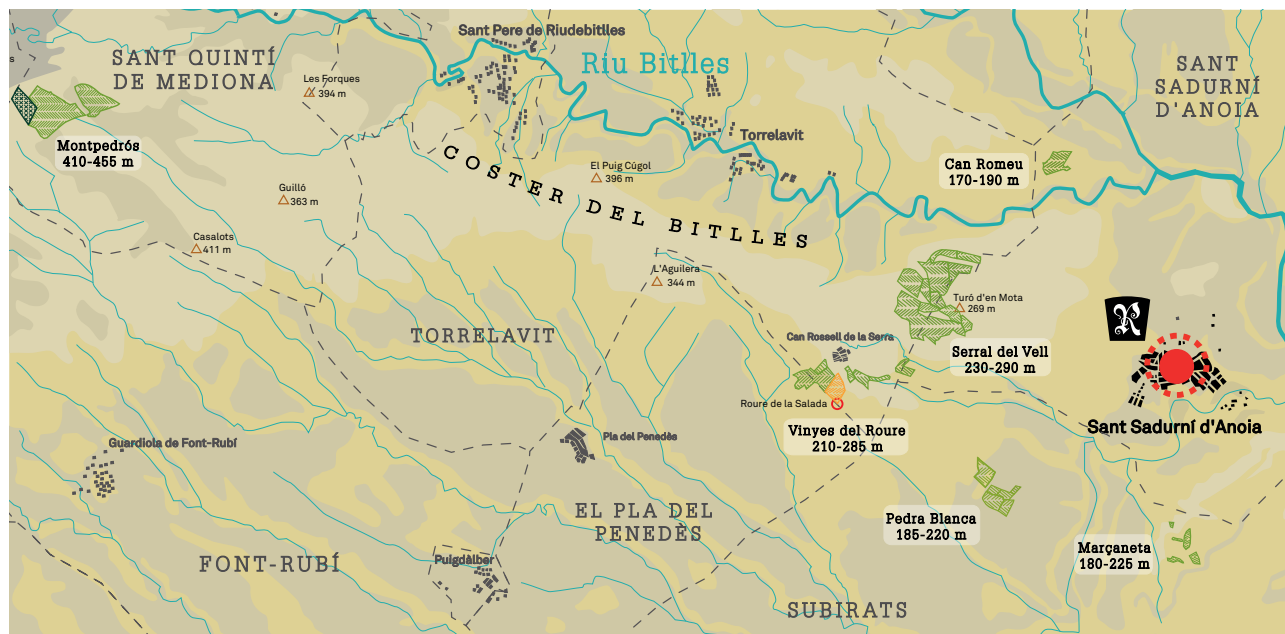


RECAREDO MATA CASANOVAS S.A. Tamarit 10 | 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona), Spain
T. + 34 93 891 02 14 | F. +34 93 891 16 97 | info@recaredo.com | www.recaredo.com

CORPINNAT

CORPINNAT

Né au coeur du Penedès



VIGNOBLES DE RECAREDO



RECAREDO SUTIL
VINYES DEL ROURE



PENTE SUPÉRIEURE



PENTE INTERMÉDIAIRE



TERRES LÉGÈREMENT
VALLONNÉES

Les sols du domaine du Roure se distinguent par leur texture loameuse (équilibre entre sables, limons et argiles) ; les zones basses sont limoneuses-flottantes, tandis que les zones élevées sont riches en galets et en graviers. Ce sont des sols de nature calcaire, avec un bon niveau de drainage dans les zones élevées et une plus grande capacité à retenir l'eau dans les zones basses, où les sols sont également plus profonds.

Comme toujours, le cépage Xarel·lo se distingue comme le protagoniste de nos vignes biodynamiques, affichant une pureté et une fraîcheur mémorables.

- RÉCOLTE MOYENNE DES VIGNOBLES RECAREDO 2019: 42,8 HL/HA
- LIMITE SUPÉRIEURE FIXÉE PAR CORPINNAT: 80 HL/HA

Plus la production est réduite, plus l'expressivité et la qualité sont grandes.

Vinification, élaboration et vieillissement à la propriété

Les procédés de vinification, d'élaboration et de long vieillissement sont intégralement réalisés chez Recaredo, afin de respecter notre engagement à garantir la rigueur de l'origine des raisins et la transparence maximale de nos processus de production.

100 % de terroir : 2^e fermentation avec notre propre moût

Nous effectuons la deuxième fermentation du *Recaredo Subtil* à partir du jus de raisin de nos propres vignes, en substitution du sucre de canne. Cet engagement de pointe nous rapproche de la philosophie qui consiste à produire

des vins de terroir attachés à l'identité la plus sincère de notre région viticole.

L'excellence des vins de longue date

Nous croyons fermement au liège naturel lors du vieillissement en bouteille de chacun de nos vins mousseux. Le liège est un matériau durable et recyclable qui est nécessaire pour préserver le sens originel du long vieillissement chez Recaredo. Le remuage final des bouteilles est effectué à la main.

Dégorgement manuel sans congélation

Nous conservons le métier de *dégorgeur* – l'art d'expulser les lies de la deuxième fermentation en bouteille –, étant donné que la totalité des vins chez Recaredo sont soutirés manuellement à la température fraîche et naturelle des caves ; un exercice de professionnalisme et de respect du long processus de vieillissement et de l'environnement.

Recaredo Subtil doit être conservé à environ 15 °C. Nous recommandons de le servir à 8-10 °C et d'ouvrir la bouteille quelques minutes avant.

