



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

Reserva Particular 2017

BRUT NATURE LARGA CRIANZA

Josep Mata Capellades, con la complicidad de sus hijos Josep y Antoni, creó en 1962 el *Reserva Particular de Recaredo* con la idea original de transmitir la delicadeza y la sutil complejidad que puede alcanzar un gran espumoso de larga crianza.

Fieles a esta idea, *Reserva Particular* representa el Mediterráneo en su estado más puro, interpreta las tierras calcáreas del Alt Penedès y muestra el carácter profundo de los viñedos más viejos de xarel·lo y macabeo.

Desde 1962 hasta hoy, tres generaciones de la familia Recaredo han cultivado el carácter del *Reserva Particular*, creando un estilo único fundamentado en la frescura y la expresión genuina del tiempo. *Reserva Particular* es, sin duda, un tributo al tiempo y al territorio.

Selección de viñas viejas

Las variedades xarel·lo y macabeo del *Reserva Particular* proceden de una selección de parcelas plantadas entre los años 50 y 60, y cultivadas siguiendo los criterios 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 paisaje del que son originarios.

Añada 2017

Un verano caprichosamente seco y con remarcables olas de calor dota de personalidad una cosecha bendecida por lluvias de otoño y primavera. La naturaleza pone de manifiesto su actitud más irascible una vez entrado el mes de junio. A los días de canícula veraniega y de falta de agua, se suma el recuerdo de una añada previa de extrema sequía, hecho que repercute en una brotación reducida de racimos y rendimientos bajos. El estado sanitario de la uva es excepcional y garantiza unos mostos de gran pureza y definición.



Variedades

47 % Xarel·lo
53 % Macabeo

Edición limitada

5.473 botellas

Crianza en botella

Mínimo de 6 años y
8 meses (80 meses)

Grado alcohólico

11% · 75 cl

Brut Nature

Sin adición de azúcar

Sulfuroso total

32 mg/l

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

Vegan Wine

Cultivo y elaboración biodinámica y ecológica



Agricultura ecológica
certificada por CCPAE



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

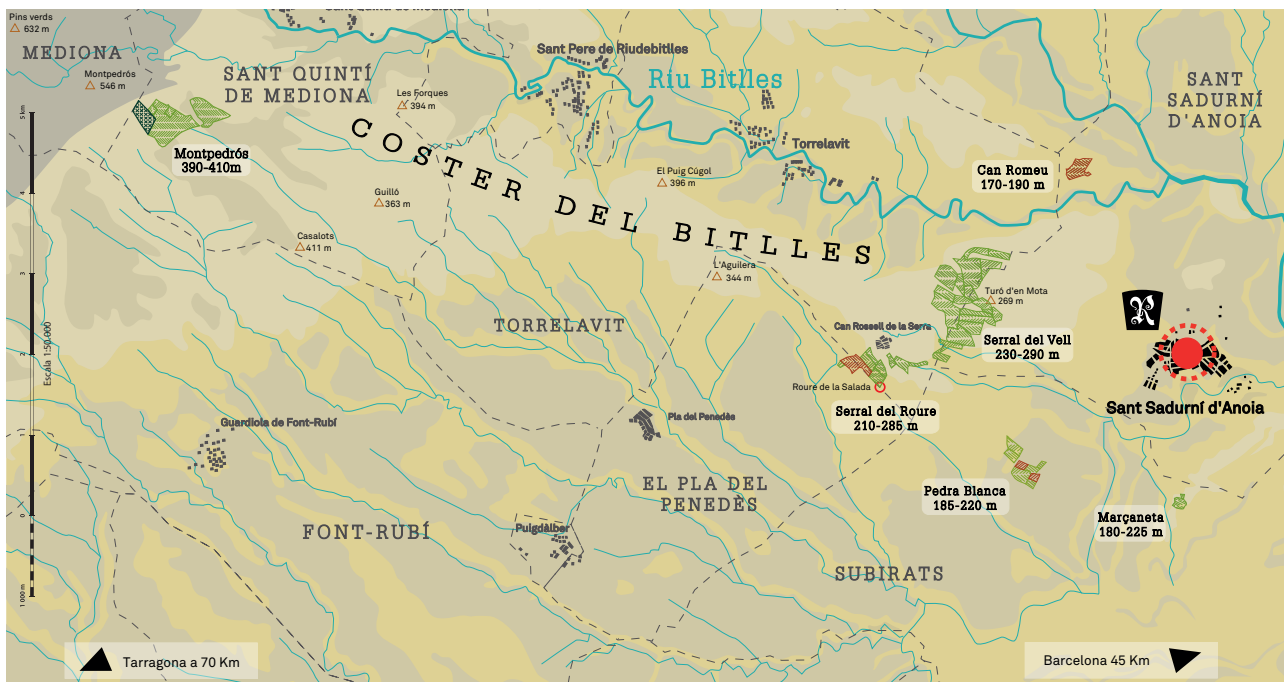


RECAREDO MATA CASANOVAS S.A. Tamarit 10 | 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona), Spain
T. +34 93 891 02 14 | F. +34 93 891 16 97 | info@recaredo.com | www.recaredo.com

CORPINNAT

CORPINNAT

Nacido en el corazón del Penedès



VIÑEDOS DE RECAREDO



VIÑAS DE RESERVA PARTICULAR



ZONA SUPERIOR DE LA LADERA

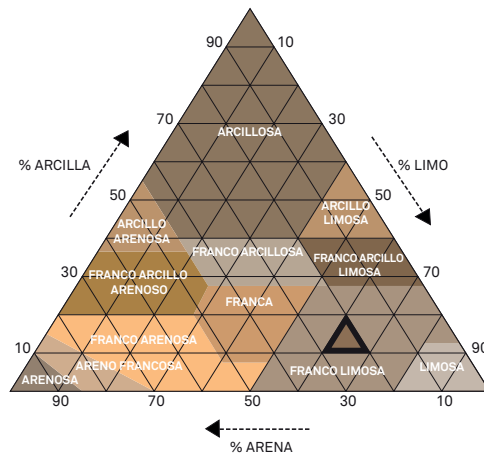


LADERA INTERMEDIA



ONDULACIONES SUAVES DEL TERRENO

Reserva Particular nace de la selección de viñas procedentes de tres fincas de Recaredo: la Pedra Blanca, Can Romeu y Can Rossell de la Serra, delimitadas por el río Anoia y por los torrentes de la Salada, de Can Bautista y de Lavernó. Se trata de viñedos con suelos de naturaleza muy calcárea y textura franco-limosa.



- RENDIMIENTO MEDIO VIÑAS RECAREDO EN 2017: 26,5 HL/HA
- RENDIMIENTO MÁXIMO AUTORIZADO POR CORPINNAT: 80 HL/HA

Menos producción, más expresividad y calidad.

Vinificación en la propiedad familiar

La vinificación, la elaboración y la crianza se realizan 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. Con la finalidad de aportar estructura y elegancia, el mosto de xarel·lo del Reserva Particular fermenta en barrica de roble.

La excelencia de la larga crianza

Apostamos con firmeza por el tapón de corcho natural durante la crianza en botella de todos 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.

