

Recaredo

- 1924 -

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

INTENS ROSAT 2022

BRUT NATURE LARGA CRIANZA



Recaredo Intens representa la intensidad cromática que pueden alcanzar las variedades del Mediterráneo. Apuesta por la autenticidad en un trayecto seco, vivo y profundo que define un estilo de vino esencialmente gastronómico.

Elaboramos *Recaredo Intens* con viñedos propios situados 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 los viñedos 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 solo con elementos de origen natural.

Añada 2022

La campaña 2022 fue el año de la constatación de una nueva realidad climática, con temperaturas récord y una sequía extrema. Ante este reto, aplicamos técnicas de viticultura respetuosas para retener el agua y preservar la vitalidad del viñedo. Fue la vendimia más temprana de nuestra historia: en tan solo un mes recogimos cinco variedades de uva. El resultado, frutos sanos y de una expresividad memorable, testimonio de resiliencia y compromiso con la calidad. "Produce a tu ritmo y sin artificios" es el mensaje que quisimos transmitir a la planta.

Variedades

81% *monastrell*
19% *garnacha negra*

Crianza en botella

Mínimo de 2 años y medio (30 meses)

Grado alcohólico

11% · 75 cl

Brut Nature

Sin adición de azúcar

Sulfuroso total

12 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

AGED WITH



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

WINE MODERATION
ELEGIR COMPARTIR CUIDAR

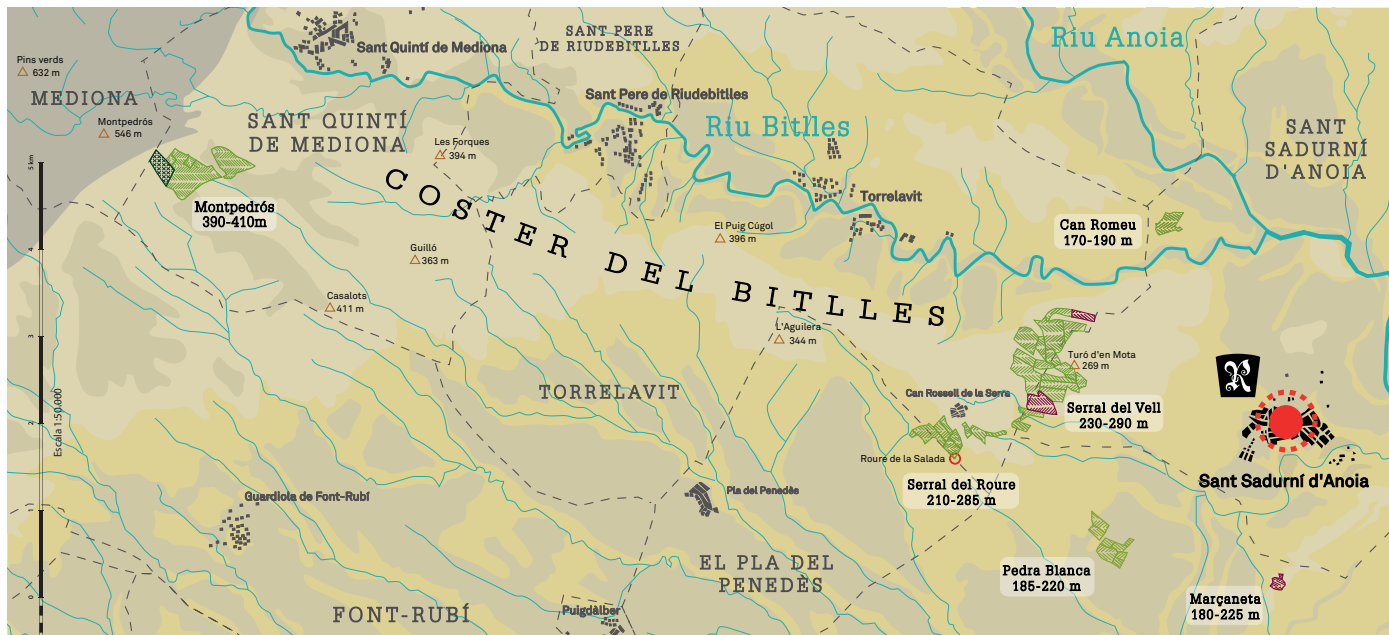


RECAREDO MATA CASANOVAS S.A. Tamarit 10 | 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona), Spain
T. +34 93 891 02 14 | F. +34 93 891 16 97 | info@recaredo.com | www.recaredo.com

CORPINNAT

CORPINNAT

Nacido en el corazón del Penedès



VIÑEDOS DE RECAREDO



VIÑEDOS RECAREDO INTENS



ZONA SUPERIOR DE LA LADERA



LADERA INTERMEDIA



ONDULACIONES SUAVES DEL TERRENO

Los viñedos de Recaredo Intens se caracterizan por suelos extremadamente calcáreos y de textura franca (equilibrio entre arenas, limos y arcillas) con presencia de gravas, guijarros y piedras que facilitan el drenaje del agua y la penetración de las raíces en profundidad.

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 Corpinnat. 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

- RENDIMIENTO MEDIO VIÑAS RECAREDO EN 2022: 26,5 HL/HA
- RENDIMIENTO MÁXIMO AUTORIZADO POR CORPINNAT: 80 HL/HA

Menos producción, más expresividad y calidad.

Vinificación, elaboración y crianza en la propiedad

Color obtenido por maceración del mosto con las pieles de la uva tinta durante unas horas. Con la finalidad de aportar más estructura y elegancia, la totalidad del vino base ha realizado una ligera crianza en barrica de roble. 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% de terruño: segunda fermentación con mosto

Realizamos la segunda fermentación en botella con mosto ecológico propio o bien con mosto concentrado ecológico para la totalidad de nuestros vinos Corpinnat desde la añada 2017, en sustitución del azúcar de caña.



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

CORPINNAT