



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

TERRERS 2021

BRUT NATURE LARGA CRIANZA

Profundidad y transparencia. Luminosidad y frescura. *Recaredo Terrers* representa la expresión más sincera y precisa de las variedades tradicionales del Penedès, con especial protagonismo de la uva xarel·lo.

Elaboramos *Recaredo Terrers* a partir de un mosaico de viñedos propios situados en el territorio **Corpinnat**, cuna de los grandes vinos espumosos de la histórica región vitivinícola del Penedès, al sur de Barcelona, 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 sólo con elementos de origen natural.

Añada 2021

Ninguna añada es nunca igual a la anterior. Y precisamente el 2021 nos despertó sentimientos contrapuestos. Es la añada soñada, precisa, perfecta, de uvas sanas y de una extraordinaria expresividad. Fue un año en que la naturaleza se mostró poco generosa en pluviometría, especialmente durante la primavera, lo que nos llevó a perder un 35% de la producción prevista para 2021, cosechando una media de 4.700 kg de uva por hectárea

Variedades

76% xarel·lo
16% macabeu
8% parellada

Crianza en botella

Mínimo de 4 años
y 2 meses (50 meses)

Grado alcohólico

11,5 % · 75 cl

Brut Nature

Sin adición de azúcar

Sulfuroso total

31 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

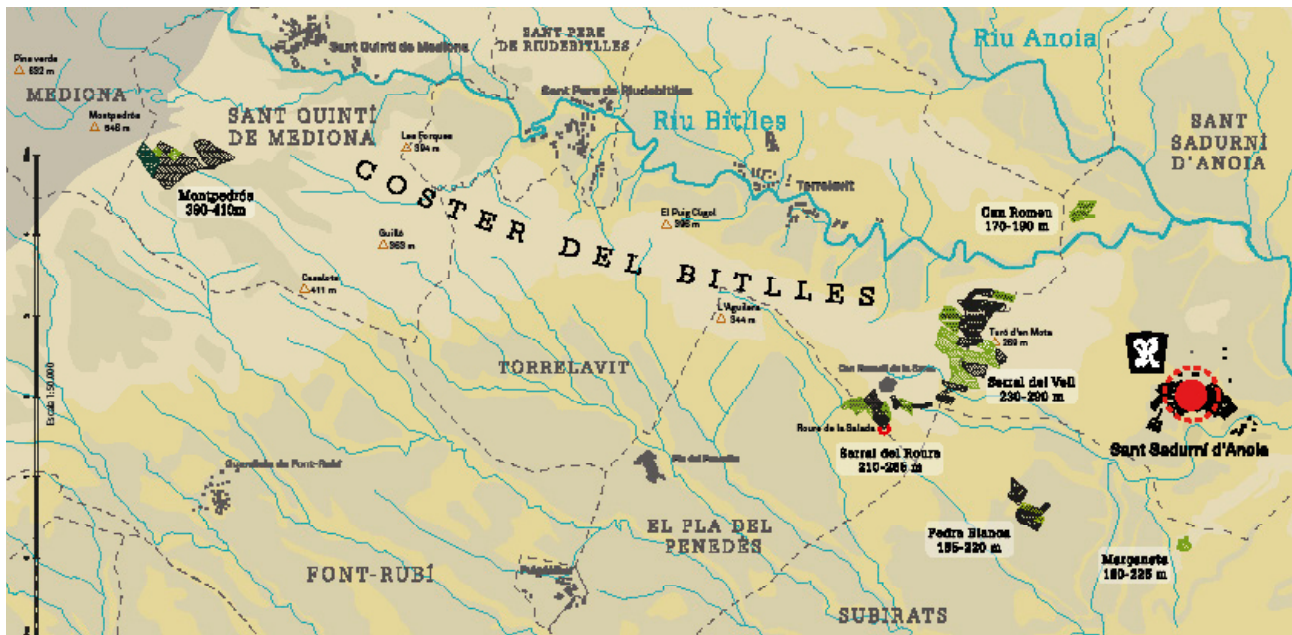


RECAREDO MATA CASANOVAS S.A. Tamarit 10 | 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona), Spain
T. +34 93 891 02 14 | F. +34 93 891 16 97 | info@recaredo.com | www.recaredo.com

CORPINNAT

CORPINNAT

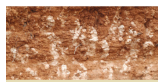
Nacido en el corazón del Penedès



VIÑEDOS DE RECAREDO



VIÑEDOS RECAREDO TERRERS



ZONA SUPERIOR DE LA LADERA



LADERA INTERMEDIA



ONDULACIONES SUAVES DEL TERRENO

Los viñedos de Recaredo Terrers se caracterizan por suelos de textura franca (equilibrio entre las diferentes granulometrías: arenas, limos y arcillas) y naturaleza muy calcárea. Los suelos presentan buenos niveles de drenaje en las zonas más elevadas y una mayor capacidad de retención de agua en las zonas inferiores, donde las tierras también son más profundas.

- RENDIMIENTO MEDIO VIÑAS RECAREDO EN 2021: 26,2 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% 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.

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, haciendo girar 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.

