

Recaredo

DES DE 1924

FAMÍLIA RECAREDO
VITICULTORS I ELABORADORS
SANT SADURNÍ D'ANOIA · BARCELONA

INTENS ROSAT 2019

BRUT NATURE LLARGA CRIANÇA



Recaredo Intens representa la intensitat cromàtica que poden assolir les varietats del Mediterrani. Aposta per l'autenticitat en un trajecte sec, viu i profund que defineix un estil essencialment gastronòmic.

Elaborem *Recaredo Intens* amb vinyes pròpies situades al territori Corpinnat, bressol dels grans vins escumosos dins de la històrica regió vitivinícola del Penedès, on a final del segle XIX es va iniciar l'elaboració de vins escumosos seguint el mètode tradicional.

Viticultura biodinàmica

Cultivem les nostres vinyes familiars seguint els criteris de la viticultura biodinàmica, un pas més enllà de l'ecologia. La biodinàmica a Recaredo permet elaborar vins rics en matisos, amb un gran potencial de criaça i respectuosos amb l'entorn natural d'on són originaris.

Treballem les vinyes deixant créixer una coberta vegetal espontània, important per fomentar la biodiversitat, esponjar el sòl i regular la retenció i drenatge d'aigua en un cultiu de secà com el que practiquem. Apliquem infusions a partir de plantes per controlar la presència de fongs i reforçar els ceps de manera natural, sense herbicides ni insecticides químics, només amb elements d'origen natural.

Collita 2019

La verema 2019 proclama una collita exigent que destaca per l'excel·lència sanitària del raïm i el nivell qualitatiu de les varietats autòctones que cultivem.

Sota el record de les abundants pluges de tardor i després d'un hivern singularment sec i fred, la primavera desperta amb una brotada més tardana que de costum, però els ruixats dels mesos de març i abril permeten a la planta créixer amb un vigor excepcional. L'estiu ve acompanyat d'onades de calor, amb temperatures que superen els 40°C. Afortunadament, les nostres vinyes no pateixen

Varietats

Monastrell

Criança en ampolla

*Mínim de 2 anys i mig
(30 mesos)*

Grau alcohòlic

12 % · 75 cl

Brut Nature

Sense addició de sucres

Sulfurós total

27 mg/l

150 mg/l és el màxim permès per la UE per a vins blancs ecològics

Vegan Wine

Conreu i elaboració biodinàmica y ecològica



Agricultura ecològica
certificada per CCPAE

AGED WITH



Llarga criaça amb
tap de suro natural, un
compromís amb la qualitat
i la sostenibilitat.



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

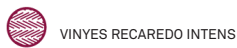
CORPINNAT

CORPINNAT

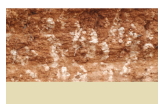
Nascut al cor del Penedès



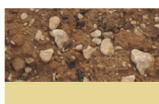
VINYES DE RECAREDO



VINYES RECAREDO INTENS



DALT COSTER



VESSANT INTERMEDI



ONDULACIONS SUAUS DEL TERRENY

Les vinyes de Recaredo Intens es caracteritzen per sòls extremadament calcaris i de textura franca (equilibri entre sorres, llims i argiles) amd presència de graves, còdols i pedres que faciliten el drenatge de l'aigua i la penetració de les arrels en profunditat.

cap afectació gràcies al bon desenvolupament vegetatiu de la planta.

- Rendiment mitjà vinyes de Recaredo 2019: 42,8 hl/ha
- Rendiment màxim autoritzat per Corpinnat: 80 hl/ha

Menys producció, més expressivitat i qualitat.

Vinificació, elaboració i criança a la propietat

Color obtingut per maceració del most amb les pells del raïm negre durant unes hores. La totalitat del vi base ha fet una lleugera criança en bótes de roure amb la finalitat d'aportar-li estructura i elegància. Vinifiquem, elaborem i fem la llarga criança de les nostres ampelles íntegrament a Recaredo en un compromís per garantir el rigor en l'origen del raïm i la màxima transparència dels processos d'elaboració.

100% de terror: segona fermentació amb most

Realitzem la segona fermentació en ampolla amb most ecològic propi o bé amb most concentrat ecològic per a la totalitat dels nostres vins Corpinnat des de la collita 2017, en substitució del sucre de canya.

Aquesta aposta puntera ens acostava a la filosofia d'elaborar vins de terror compromesos amb la identitat més sincera de la nostra regió vitivinícola.

L'excel·lència de la llarga criança

Apostem amb fermesa pel tap de suro natural durant la criança en ampolla de tots i cadascun dels nostres vins Corpinnat. El suro és un material sostenible, reciclable i necessari en termes qualitatius per preservar el sentit originari de les llargues criances a Recaredo. L'aclarit final de les ampelles el realitzem artesanalment, és a dir, fent girar les ampelles a mà cada dia en pupitres tradicionals.

'Desgorjat' manual sense congelar

Mantenim viu l'ofici del *desgorjador* –l'art d'expulsar les mares de la segona fermentació en ampolla–, ja que la totalitat de vins a Recaredo es *desgorja* a mà a temperatura fresca i natural de les caves; un exercici de professionalitat i respecte per les llargues criances i pel medi ambient.

Conservar a 15 °C per preservar-ne les propietats. Aconsellem obrir l'ampolla uns minuts abans de consumir i degustar a uns 8-10 °C.

