

# Recaredo

DES DE 1924

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

## SERRAL DEL VELL 2017 BRUT NATURE LLARGA CRIANÇA

Sobrietat i elegància. Força i plenitud. Les terres calcàries i el microclima de la finca Serral del Vell imprimeixen un segell inconfusible a cadascuna de les collites d'aquest corpinnat.

Les vinyes de *Recaredo Serral del Vell* formen part del territori Corpinnat, bressol dels grans vins escumosos dins de la històrica regió vitivinícola del Penedès, al sud de Barcelona, on a finals del segle XIX es va iniciar l'elaboració de vins escumosos seguint el mètode tradicional.

### Caràcter de finca

Serral del Vell és una finca de gran bellesa, conformada a partir de vinyes de xarel·lo i macabeu, i amb la imponent muntanya de Montserrat com a guardiana d'aquest espai topogràficament i geològicament diferenciat de l'entorn. La finca Serral del Vell està situada sobre un petit altiplà -serral- esculpit sobre la carena del riu Bitlles i les ondulacions de les rieres que desemboquen al torrent del Lavernó. Aquest altiplà consta de "terrasses" de mida considerable i amb pendents molt suaus que la mà de l'home ha anat configurant mitjançant marges i talussos.

### Viticultors biodinàmics

*Recaredo Serral del Vell* ha estat cultivat 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 criança i respectuosos amb el paisatge d'on són originaris. Treballem les vinyes deixant créixer una coberta vegetal espontània, important per a fomentar la biodiversitat, esponjar el sòl i regular la retenció i drenatge d'aigua en un cultiu de secà com el que practiquem.

### Collita 2017

Un estiu sec i amb remarcables onades de calor dota de personalitat una collita beneïda per les pluges de tardor i primavera. L'estat sanitari del raïm és excepcional i garanteix uns mostos de gran puresa i definició, preàmbul d'uns vins de guarda que seran resultat de l'estima incondicional per un paisatge, per una terra.

### Varietats

87 % Xarel·lo  
13 % Macabeu

### Criança en ampolla

Mínim de 4 anys i  
2 mesos (50 mesos)

### Grau alcohòlic

12,5 % · 75 cl

### Brut Nature

Sense sucres  
afegits

### Sulfurós total

39 mg/l

150 mg/l és el màx. permès per  
la UE en vins blancs ecològics

### Vegan Wine

Apte per a vegans

### Conreu i elaboració ecològica i biodinàmica



Agricultura ecològica  
certificada per CCPAE

AGED WITH



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



WINE MODERATION  
ELEGIR CONVINCENTE I CUIDAR

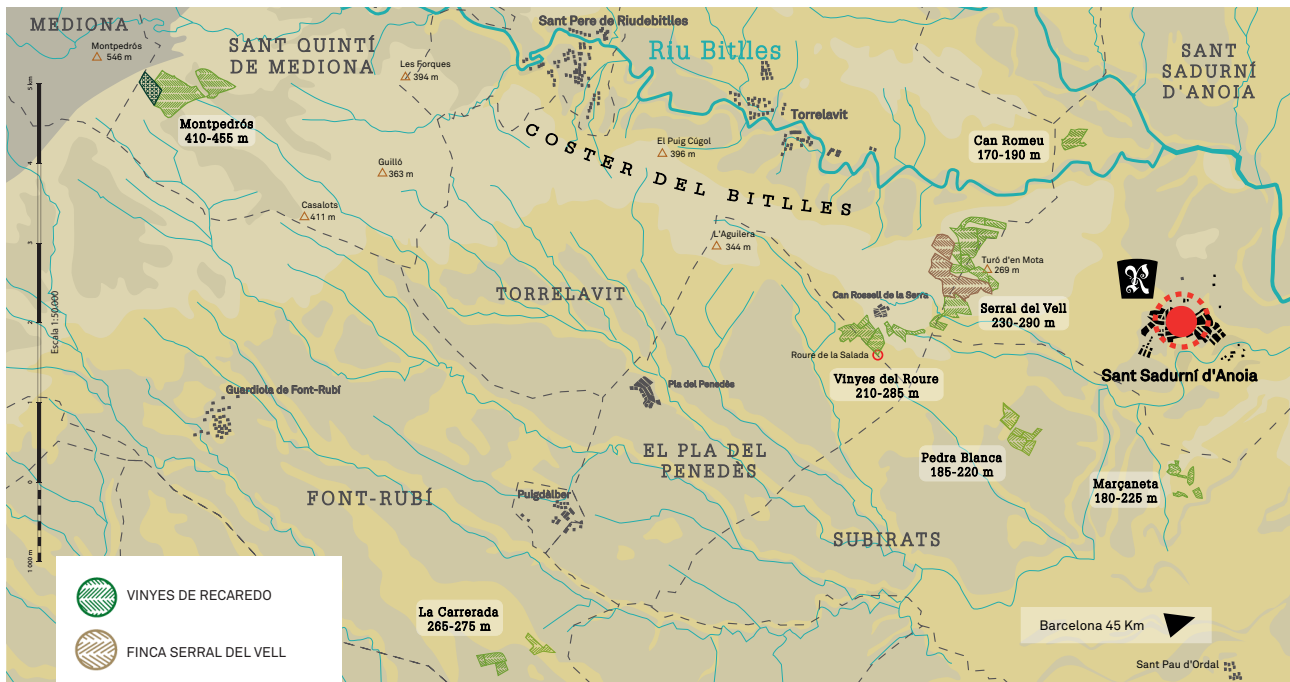


RECAREDO MATA CASANOVAS S.A. Tamarit 10 | 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona), Spain  
T. +34 93 891 02 14 | F. +34 93 891 16 97 | info@recaredo.com | www.recaredo.com

CORPINNAT

# CORPINNAT

Nascut al cor del Penedès



Els sòls de Serral del Vell es caracteritzen per la presència de nòduls calcaris i de pedres de carbonat de calç procedents de la Serra del Mar i de la Serra Catalana, que –per erosió– s'han dipositat al territori. Es tracta de sòls de textura franca (equilibri entre les diferents granulometries: sorres, llims i argiles) amb presència de graves, còdols i pedres que faciliten el drenatge de l'aigua i la penetració de les arrels en profunditat.

- Rendiment mitjà vinyes Recaredo el 2017: 26,5 hl/ha
- Rendiment màxim autoritzat per Corpinnat: 80 hl/ha

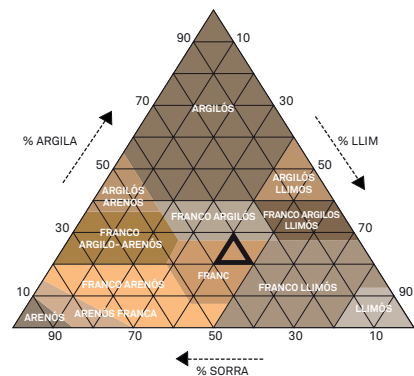
Menys producció, més expressivitat i qualitat.

## Vinificació, elaboració i criança a la propietat

Vinifiquem, elaborem i fem la llarga criança de les nostres ampolles íntegrament a Recaredo en un compromís per garantir el rigor en l'origen del raïm i la màxima transparència dels processos d'elaboració. Amb la finalitat d'aportar estructura i elegància, el most de xarel·lo ha fermentat en bótes de roure.

## 100% de terrer: segona fermentació amb most

Realitzem la segona fermentació en ampolla amb most concentrat rectificat ecològic, en substitució del sucre de canya. Aquesta aposta puntera ens acosta a la filosofia d'elaborar vins de terrer 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 corpinnat. El suro és un material sostenible, reciclable i necessari en termes qualitius per preservar el sentit originari de les llargues criances a Recaredo. L'aclarit final de les ampolles el realitzem artesanalment, és a dir, fent girar les ampolles 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.

