

Recaredo

DES DE 1924

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

TERRERS 2019

BRUT NATURE LLARGA CRIANÇA

Profunditat i transparència. Lluminositat i frescor. *Recaredo Terrers* representa l'expressió més sincera i precisa de les varietats tradicionals del Penedès, amb especial protagonisme de la xarel·lo.

Elaborem *Recaredo Terrers* a partir d'un mosaic de vinyes pròpies situades al 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.

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. La xarel·lo s'erigeix en la protagonista de les nostres finques biodinàmiques mostrant una puresa i frescor memorables.

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.

Varietats

57 % Xarel·lo
25 % Macabeu
17 % Parellada
1 % Monastrell

Criaça en ampolla

Mínim de 2 anys i
7 mesos (31 mesos)

Grau alcohòlic

12 % · 75 cl

Brut Nature

Sense addició de sucres

Sulfurós total

39 mg/l

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

Vegan Wine

Conreu i elaboració ecològica i biodinàmica



Agricultura ecològica
certificada per CCPEA

AGED WITH



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



WINE: MODERATION
ELEGIR I COMPARTIR I GUDAR



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 TERRERS



DALT COSTER



VESSANT INTERMEDI



ONDULACIONS SUAVS DEL TERRENY

Les vinyes de Recaredo Terrers es caracteritzen per sòls de textura franca (equilibri entre les diferents granulometries: sorres, llims i argiles) i natura molt calcària. Els sòls presenten bons nivells de drenatge a les zones més elevades i una capacitat més gran de retenció d'aigua a les zones inferiors on les terres també són més profundes.

L'estiu ve acompanyat d'onades de calor, amb temperatures que superen els 40°C. Afortunadament, les nostres vinyes no pateixen 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

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.

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 acosta 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 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.

