

Recaredo

DES DE 1924

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

Reserva Particular 2013

BRUT NATURE LLARGA CRIANÇA



Josep Mata Capellades, amb la complicitat dels seus fills Josep i Antoni, va crear el 1962 el *Reserva Particular de Recaredo* amb la idea original de transmetre la delicadesa i la subtil complexitat que pot assolir un gran escumós de llarga criança.

Fidels a aquesta idea, *Reserva Particular* representa la Mediterrània en el seu estat més pur, interpreta les terres calcàries de l'Alt Penedès i mostra el caràcter profund de les vinyes més velles de xarel·lo i macabeu.

Des de 1962 fins a l'actualitat, tres generacions de la família Recaredo han cultivat el caràcter de *Reserva Particular*, creant un estil únic fonamentat en la frescor i l'expressió genuïna del temps. *Reserva Particular* és, sens dubte, un tribut al temps i al territori.

Selecció de vinyes velles

Les varietats xarel·lo i macabeu amb què elaborem *Reserva Particular* procedeixen d'una selecció de vinyes plantades entre el 1950 i 1955. Les parcel·les s'emmarquen en el territori **Corpinnat**, bressol dels grans vins escumosos dins de la històrica regió vitivinícola del Penedès (Barcelona), on a finals del segle XIX es va iniciar l'elaboració de vins escumosos seguint el mètode tradicional. Les vinyes es conreen sense herbicides ni insecticides d'origen químic, tan sols amb adobs orgànics d'origen natural.

Collita 2013

Una tardor seca dóna pas a una primavera de pluges abundants, fet que converteix l'anyada en una de les més plujoses dels últims anys. Malgrat l'aigua primaveral, decidim no despuntar el cep (tallar les puntes dels sarments) per tal de respectar el seu cicle natural de creixement. "Creix al teu ritme" és el missatge que volem transmetre a la planta.



WINE: MODERATION
ELEGIR I COMPARTIR I GUDAR

Varietats

56 % Macabeu
44 % Xarel·lo

Edició limitada

2.899 ampolles

Criança en ampolla

Mínim de 8 anys i cinc mesos (101 mesos)

Grau alcohòlic

12% · 75 cl

Brut Nature

Sense addició de sucres

Sulfurós total 44 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 criança amb
tap de suro natural, un
compromís amb la qualitat
i la sostenibilitat.

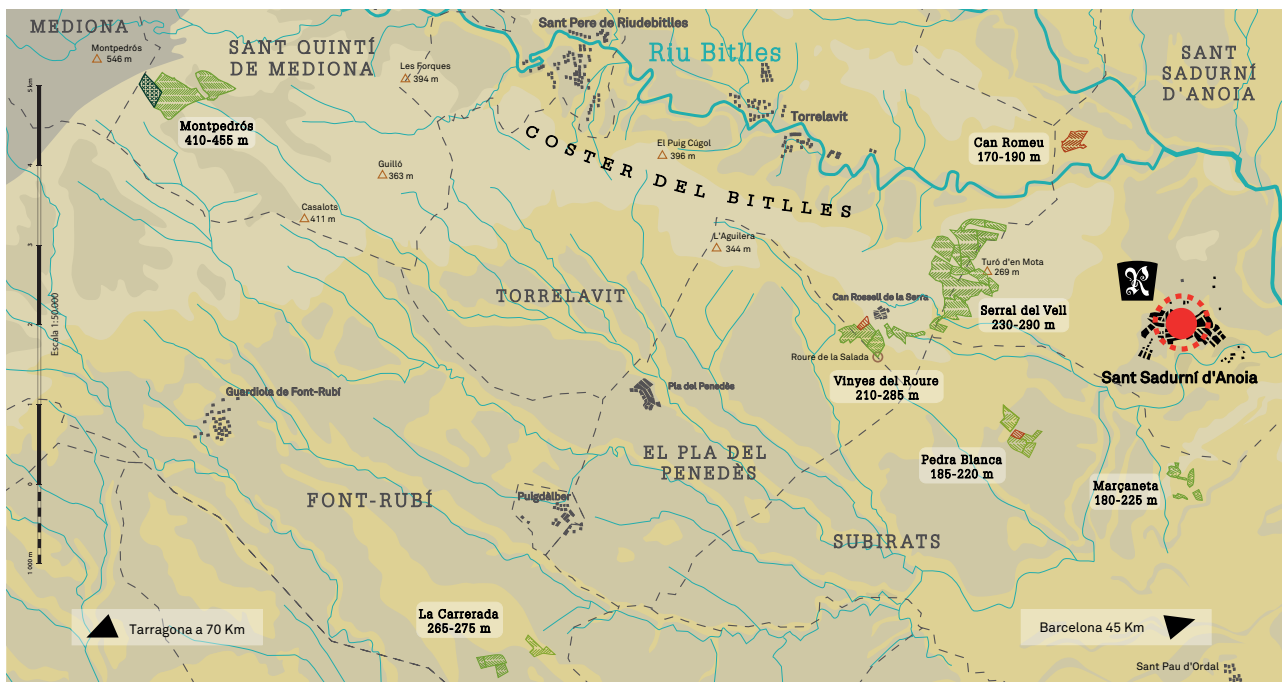


RECAREDO MATA CASANOVAS S.A. Tamarit 10 | 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona), Spain
T. +34 93 891 02 14 | F. +34 93 891 16 97 | info@recaredo.com | www.recaredo.com

CORPINNAT

CORPINNAT

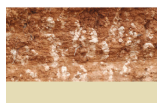
Nascut al cor del Penedès



VINYES DE RECAREDO



VINYES DE RESERVA PARTICULAR



DALT COSTER

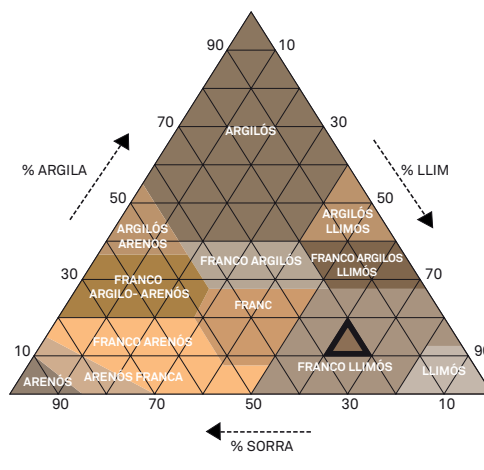


VESSANT INTERMEDI



ONDULACIONS SUAUS DEL TERRENY

Reserva Particular neix de la selecció de vinyes velles procedents de tres finques de Recaredo: la Pedra Blanca, Can Romeu i Can Rossell de la Serra, delimitades pel riu Anoia i pels torrents de la Salada, de Can Bautista i de Lavernó. Es tracta de sòls de natura molt calcària i textura franca-llimosa.



Els mesos estiuencs porten sorpreses meteorològiques amb temperatures per sota de l'habitual, que provoquen que el cicle vegetatiu s'alenteixi. Arribem a la verema amb un raïm en perfecte estat sanitari, altament qualitatiu i amb uns paràmetres de grau i acidesa totalment equilibrats.

- Rendiment mitjà vinyes Recaredo el 2013: 38,1 hl/ha
- Rendiment màxim autoritzat per Corpinnat: 80 hl/ha

Menys producció, més expressivitat i qualitat.

Vinificació a la propietat familiar

Vinifiquem, elaborem i fem la llarga criança de les 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 més estructura i elegància, el most de xarel·lo del Reserva Particular de Recaredo fermenta en bóta de roure.

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 escumosos. 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.

