

TURÓ D'EN MOTA 2009

DE RECAREDO

Fruit de la mateixa natura, amb la complicitat d'un equip humà que observa i respecta les seves lleis.

Turó d'en Mota 2009 representa l'elegància de la senzillesa: una única vinya, una sola varietat, una anyada i una producció de només 2.874 ampolles.

És un vi de terrer en el seu sentit més ampli, és a dir, l'expressió d'un espai de terra molt calcària, amb un microclima mediterrani, raïm de xarel·lo i una viticultura d'observació més que d'intervenció. Una llarga i acurada criança d'un mínim de 156 mesos en contacte amb les mares aporta els matisos més subtils i complexos de l'expressió del temps.

Plantada l'any 1940 i conduïda en vas, la vinya **Turó d'en Mota** és propietat de Recaredo. Està situada a l'extrem nord-occidental de Sant Sadurní d'Anoia, al territori **Corpinnat**, a la falda nord d'un turó anomenat **Turó d'en Mota**, del qual pren el seu nom. Corpinnat és el bressol dels grans vins escumosos dins de la històrica regió vitivinícola del Penedès, on a finals del

segle XIX es va iniciar l'elaboració de vins escumosos seguint el mètode tradicional.

Turó d'en Mota s'elabora a partir d'una vinya amb una superfície de 0,97 ha exposada a nord-est i resguardada pel bosc del turó.

L'anyada **2009** de Turó d'en Mota esdevé una connexió sincera amb el paisatge i amb els sòls del Penedès, amb fruits molt saludables que ofereixen una acidesa extraordinària i persistent. Es tracata d'una campanya definida per una tardor de pluges abundants i un estiu marcadament mediterrani van crear l'escenari idoni per obtenir uns raïms de gran vivesa i expressivitat.

Delicat i sublim, **Turó d'en Mota 2009** s'erigeix en representant d'un entorn natural genuí i valuós, i en ambaixador d'una passió pacient de 13 anys de criança a les nostres caves.



CORPINNAT

Collita 2009 | 100 % Xarel·lo
2.874 ampolles | Mínim de 13 anys de criança

TURÓ D'EN MOTA 2009

DE RECAREDO

COLLITA 2009

- Pluja d'octubre 2008 a setembre 2009: **492 mm**
- Mitjana històrica de pluges a Sant Sadurní d'Anoia: **528 mm**
- Temperatura campanya 2008 / 2009: **16 °C**
- Temperatura mitjana històrica: **15,6 °C**
- Verema manual: **19 d'agost de 2009**
- **3.700 kg** de raïm · **22 hl /ha**
- **2.874 ampolles**, totes numerades.
- Primera fermentació en bóta de roure de 300 l.

Bâtonnage de les mares durant un mes.

- Data primera desgorjada: **Maig 2023**
- Temps de criaça mínim en ampolla: **156 mesos (13 anys)**
- A totes les ampolles s'indica la data de desgorjat i els mesos de criaça.
- Dades analítiques:

Grau alcohòlic: **12 % vol.**

Acidesa total: **5.7 g/l en àcid tartàric**

Sulfits total: **32 mg/l**

150 mg/l es el màxim permès per la normativa de la UE per a vins blancs ecològics

Turó d'en Mota és un Brut Nature totalment sec, sense addició de sucre d'expedició.

SITUACIÓ I GEOLOGIA DE LA VINYA

- 0,97 ha amb exposició nord i nord-est.
- Sòl de textura franca-llimosa (equilibri de sorres, llims i argiles) i naturalesa molt calcària.
- Sòl profund i ben drenat.
- Matèria orgànica: **1,5 %, molt baixa**
- pH del sòl: **8,5, molt bàsic**
- Capacitat d'emmagatzematge d'aigua moderada.
- Sòls molt evolucionats a causa de la presència d'un horitzó càlcic amb importants acumulacions de carbonats en forma de nòduls, pedres formades a partir de les concentracions de calç en el sòl.
- Calcari actiu del 14 %, sòl extremadament calcari.

MATERIAL VEGETAL I CONDUCCIÓ

- 100 % Xarel·lo plantat el 1940.
- Conducció original en "vas" amb un tutor a cada cep per poder recollir la vegetació.



Criances sempre amb suro. Un material procedent de la natura, sostenible i reciclable. Idoni per a llargues criances.



CORPINNAT

