

RECAREDO *l'infinit*

La esencia de infinitas miradas...

Es una invitación a mirar el paisaje con nuevos ojos. Para aquellos que buscan vinos que expliquen, cuestionen y revelen. Recaredo L'Infinit está inspirado en las infinitas posibilidades del territorio Corpinnat como región vitivinícola. El amor y aprecio que sentimos por la tierra es inmenso, y también es un deseo de que nunca se acabe, de poder seguir viviendo siempre de esta pasión: elaborar vinos espumosos de terruño dentro de nuestro territorio.

RECAREDO L'INFINIT BRUT NATURE 2023

Recaredo L'Infinit es un proyecto que nace del carácter creativo e inquieto del equipo y de la familia Recaredo y del potencial vitivinícola del territorio Corpinnat.

Pensado para mentes curiosas que no se conforman con lo evidente, Recaredo L'Infinit invita a explorar el territorio como una materia viva en constante transformación. Son Corpinnats elaborados con un respeto absoluto por el lugar y el oficio, pero abiertos a descubrir nuevas dimensiones, nuevas maneras de sentir y expresar el paisaje.

Recaredo L'Infinit Brut Nature 2023 es una combinación vibrante y singular de variedades locales, donde burbuja y acidez se entrelazan para dar vida a un espumoso original, versátil y con gran personalidad.

Viticultura y elaboración

Cuidamos las cepas y el entorno natural aplicando prácticas de viticultura ecológica, con un firme compromiso con las variedades de uva que históricamente han definido la esencia del Penedès. Vendimiamos toda la uva a mano.

Elaboramos y vinificamos íntegramente en nuestra propiedad familiar. Mantenemos un vínculo directo con la uva y utilizamos mosto ecológico para iniciar la segunda fermentación con los propios azúcares de la uva. Tanto la primera como la segunda fermentación se realizan con levaduras autóctonas procedentes de nuestros viñedos.

Defendemos el tapón de corcho natural para la crianza en botella, ya que es un material de calidad superior en la oxigenación del vino. El corcho es 100% sostenible, no genera residuos y es reciclable. A la vez, mantenemos vivo el oficio artesanal del 'degüelle' manual a temperatura natural de las cavas.

Recaredo L'Infinit Brut Nature 2023 está elaborado sin azúcares añadidos ni licor de expedición tras la segunda fermentación; es un Brut Nature que refleja el clima, las variedades y el territorio con un estilo lo más honesto y transparente posible.

Añada 2023

La campaña vitivinícola 2023 estuvo marcada por una sequía extrema que puso a prueba la resistencia del viñedo y exigió una gestión respetuosa basada en un profundo conocimiento del suelo. A pesar de las condiciones adversas, el viñedo supo expresar con autenticidad el carácter del territorio, dando lugar a vinos que hablan con honestidad del paisaje que los ha visto nacer.



Variedades

Xarel·lo, Macabeu, Garnacha Negra, Malvasia de Sitges y Xarel·lo Vermell (rojo)

Crianza en botella

Mínimo 18 meses

Grado alcohólico

11,5% · 75cl

Brut Nature

Sin adición de azúcares de dosaje

Sulfuroso total

29 mg/l
150 mg/l es el máximo permitido por la UE para vinos blancos ecológicos

Vegan Wine

Cultivo y elaboración ecológica



Agricultura ecológica certificada por CCPAE

AGED WITH



Larga crianza con tapón de corcho natural, un compromiso con la calidad y la sostenibilidad



@recaredolinfinit

www.recaredolinfinit.com

RECAREDO MATA CASANOVAS S.A. integra las marcas Recaredo, Celler Credo, Relats de Viticultors y Recaredo L'Infinit.

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