

Recaredo

DES DE 1924

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

SERRAL DEL VELL 2018

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 2018

Després d'unes quantes anyades marcades per la sequera, deixem de mirar el cel a l'espera de l'anhelada pluja. L'abundància d'aigua a la primavera fa que la terra ens demani esforços per evitar incidències de fongs com ara el mildiu. Gràcies a l'observació contínua de l'equip de viticultura, no patim afectacions significatives i els ceps ens donen una lliçó d'adaptació.

Varietats

85 % Xarel·lo
15 % Macabeu

Criança en ampolla

Mínim de 4 anys i
9 mesos (57 mesos)

Grau alcohòlic

11,5 % · 75 cl

Brut Nature

Sense sucres
afegits

Sulfurós total

23 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.



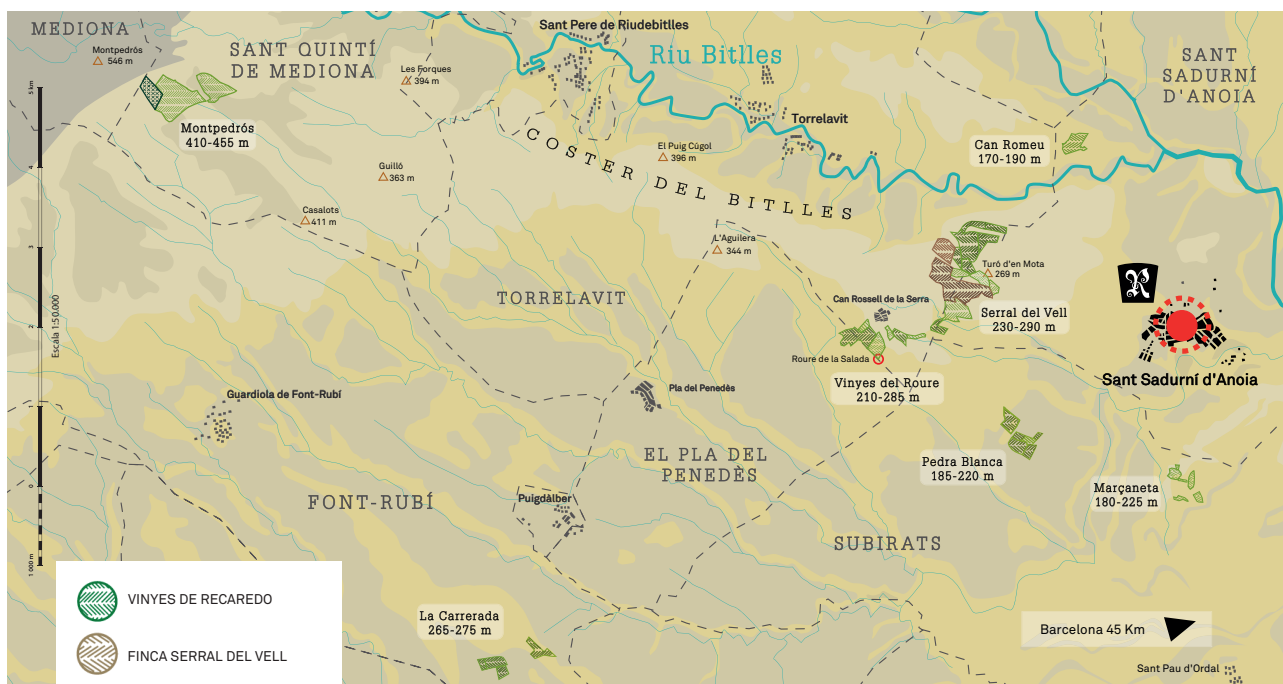
WINE MODERATION
ELEGIR COMPARTIR CUIDAR



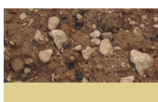
RECAREDO MATA CASANOVAS S.A. Tamarit 10 | 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona), Spain
T. + 34 93 891 02 14 | F. +34 93 891 16 97 | info@recaredo.com | www.recaredo.com

CORPINNAT

Nascut al cor del Penedès



DALE COSTER



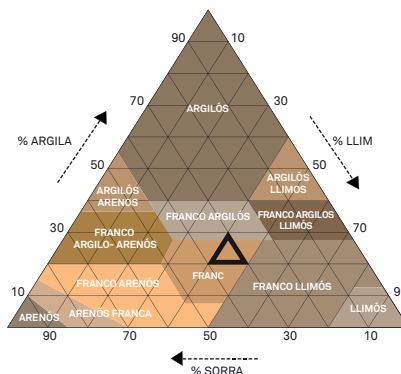
VESSANT INTERMEDI



ONDULACIONS SUAUS DEL TERRENY

Els sòls de Serrat 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, llums 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 2018:** 43,4 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 botes de roure.

100% de terror: 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 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 corpinats. 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.



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

CORPINNAT