



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

Reserva Particular 2017

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 del *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 parcel·les plantades entre els anys 50 i 60, i cultivades 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.

Collita 2017

Un estiu capriciosament sec i amb remarcables onades de calor dota de personalitat una collita beneïda per les pluges de tardor i primavera. La natura posa de manifest la seva actitud més irascible un cop entrat el mes de juny: als dies de canícula estiuenca i de manca d'aigua, cal sumar-hi el record d'una collita prèvia d'extrema sequera, fet que repercuteix en una brotada de raïms reduïda i rendiments baixos. L'estat sanitari del raïm és excepcional i garanteix uns mostos de gran puresa i definició, preàmbul d'uns vins de guarda que seran resultat de l'estima incondicional per un paisatge, per una terra.



Varietats

47 % Xarel·lo
53 % Macabeu

Edició limitada

5.473 ampolles

Criança en ampolla

Mínim de 6 anys i
8 mesos (80 mesos)

Grau alcohòlic

11% · 75 cl

Brut Nature

Sense addició de sucres

Sulfurós total

32 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

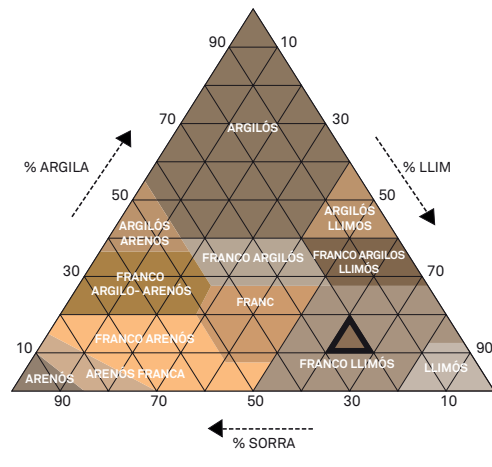


VESSANT INTERMEDI



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.



- RENDIMENT MITJÀ VINYES RECAREDO EL 2017: 26,5 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 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 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.

