

TURÓ D'EN MOTA 2012

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 2012 representa l'elegància de la senzillesa: una única vinya, una sola varietat, una anyada i una producció de només 1.561 ampolles.

És un vi de terror 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 150 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.

Turó d'en Mota 2012 és la memòria viva d'un any marcat per l'escassetat i l'expressivitat. Una anyada austera, amb un dels rendiments més baixos de la nostra història fins aquell moment, i alhora plena d'essència.

L'hivern, sec i silenciós, dona pas a les anhelades pluges de primavera que ens conviden a cuidar la vinya amb molta cura i a tornar al llaurat a cavall per evitar la compactació del terra. **L'estiu, implacable**, s'estova amb la pluja d'agost, afinant una maduració pausada.

Veremem a mà **un raïm d'equilibri extraordinari i acidesa vibrant**, origen d'un Corpinnat elegant, nascut de l'exigència i la paciència.



CORPINNAT

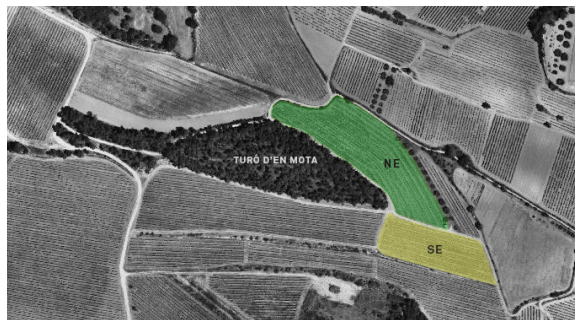
Collita 2012 | 100% Xarel·lo | Viticultura biodinàmica i ecològica certificada
1.561 ampolles | Mínim de 12 anys i mig de criança

TURÓ D'EN MOTA 2012

DE RECAREDO

COLLITA 2012

- Pluja d'octubre 2011 a setembre 2012: **456mm**
- Mitjana històrica de pluges a Sant Sadurní d'Anoia: **519 mm**
- Temperatura campanya 2011 / 2012: **15,9 °C**
- Temperatura mitjana històrica: **15,6 °C**
- Verema manual: **21 d'agost de 2012**
- Rendiment: **2.500 kg/ha · 13 hl /ha**
- **1.561 ampolles** totes numerades.
- Primera fermentació en bóta de roure de 300 l.
- *Bâtonnage* de les mares durant un mes.
- Data primera desgorjada: **26 de novembre 2025**
- Temps de criaçna mínim en ampolla: **150 mesos (12 anys i mig)**
- A totes les ampolles s'indica la data de desgorjat i els mesos de criaçna.
- Dades analítiques:
 - Grau alcohòlic: **11,5 % vol.**
 - Acidesa total: **5,8 g/l en àcid tartàric**
 - Sulfits total: **51 mg/l**
 - 150 mg/l es el màxim permès per la normativa de la UE per a vins blancs ecològics



CORPINNAT

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.

