



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

TERRERS 2021

BRUT NATURE LLARGA CRIANÇA

Profunditat i transparència. Lluminositat i frescor. *Recaredo Terrers* representa l'expressió més sincera i precisa de les varietats tradicionals del Penedès, amb especial protagonisme de la xarel·lo.

Elaborem *Recaredo Terrers* a partir d'un mosaic de vinyes pròpies situades al 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.

Viticultura biodinàmica

Cultivem les nostres vinyes familiars 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 l'entorn natural d'on són originaris.

Treballem les vinyes deixant créixer una coberta vegetal espontània, important per fomentar la biodiversitat, esponjar el sòl i regular la retenció i drenatge d'aigua en un cultiu de secà com el que practiquem. Apliquem infusions a partir de plantes per controlar la presència de fongs i reforçar els ceps de manera natural, sense herbicides ni insecticides químics, només amb elements d'origen natural.

Collita 2021

Cap anyada no és mai igual a l'anterior. I precisament el 2021 ens va despertar sentiments contraposats. És l'anyada somiada, precisa, perfecta, de raïms sans i d'una extraordinària expressivitat. Va ser un any en què la natura es va mostrar poc generosa en pluviometria, especialment durant la primavera, fet que ens va portar a perdre un 35% de la producció prevista per al 2021, collint una mitjana de 4.700 kg de raïm per hectàrea.

Varietats

76% xarel·lo
16% macabeu
8% parellada

Criança en ampolla

Mínim de 4 anys i 2
mesos (50 mesos)

Grau alcohòlic

11,5% · 75 cl

Brut Nature

Sense addició de sucres

Sulfurós total

31 mg/l
150 mg/L és el màxim permès per
la UE per a vins blancs ecològics

Vegan Wine

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.

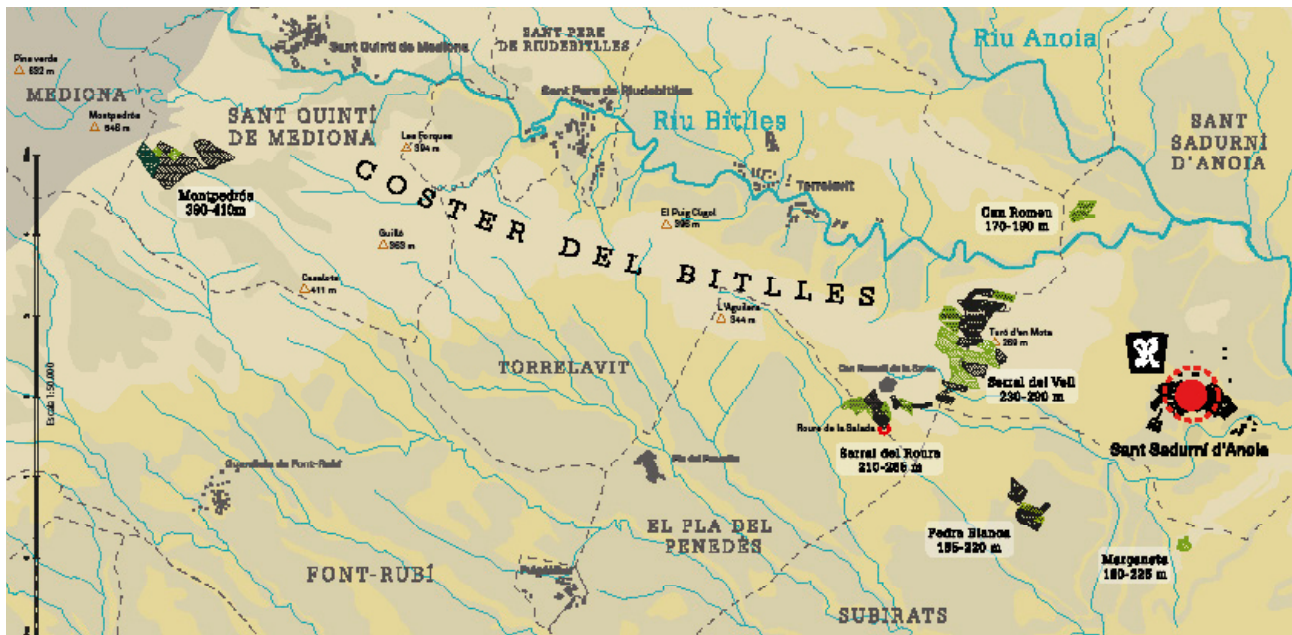


RECAREDO MATA CASANOVAS S.A. Tamarit 10 | 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona), Spain
T. + 34 93 891 02 14 | F. +34 93 891 16 97 | info@recaredo.com | www.recaredo.com

CORPINNAT

CORPINNAT

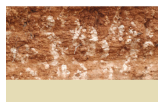
Nascut al cor del Penedès



VINYES DE RECAREDO



VINYES RECAREDO TERRERS



DALT COSTER



VESSANT INTERMEDI



ONDULACIONS SUAVES DEL TERRENY

Les vinyes de Recaredo Terrers es caracteritzen per sòls de textura franca (equilibri entre les diferents granulometries: sorres, llims i argiles) i natura molt calcària. Els sòls presenten bons nivells de drenatge a les zones més elevades i una capacitat més gran de retenció d'aigua a les zones inferiors on les terres també són més profundes.

- RENDIMENT MITJÀ VINYES DE RECAREDO 2021: 26,2 HL/HA
- RENDIMENT MÀXIM AUTORIZAT 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 ampelles íntegrament a Recaredo en un compromís per garantir el rigor en l'origen del raïm i la màxima transparència dels processos d'elaboració.

100% de terror: segona fermentació amb most

Realitzem la segona fermentació en ampolla amb most ecològic propi o bé amb most concentrat ecològic per a la totalitat dels nostres vins Corpinnat des de la collita 2017, 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 vins Corpinnat. 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 ampelles el realitzem artesanalment, és a dir, fent girar les ampelles 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.

