

# Recaredo

DES DE 1924

## CORPINNAT

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

### TERRERS 2016

A PARTIR D'UN SELECTE MOSAIC DE VINYES RECAREDO  
BRUT NATURE LLARGA CRIANÇA



Profunditat i transparència. Lluminositat i frescor. *Recaredo Terrers* representa l'expressió més sincera del nostre paisatge a l'Alt Penedès.

Elaborat exclusivament a partir d'un selecte 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.

#### Viticultors biodinàmics

*Recaredo Terrers* 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 fomentar la biodiversitat, esponjar el sòl i regular la retenció i drenatge d'aigua en un cultiu de secà com el que practiquem. A la vinya, apliquem infusions elaborades 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 2016

El tret de sortida de la verema a Recaredo té lloc el 22 d'agost fins al 7 de setembre. Es tracta d'una verema precoç i ràpida a causa de la manca de precipitacions, especialment durant la tardor i l'hivern, combinat amb unes temperatures elevades.

No deixem de mirar el cel, esperançats, fins que la primavera ens obsequia amb unes pluges d'abril i maig que esdevenen essencials per propiciar una bona brotada dels ceps. No obstant això, albirem el mes de juny sense una gota d'aigua de manera que es produeix una parada sobtada del creixement de la planta.

#### Varietats

68 % *Xarel·lo*  
20% *Macabeu*  
6% *Monastrell*  
6% *Parellada*

#### Criança en ampolla

Mínim de 2 anys  
i 9 mesos  
(33 mesos)

#### Grau alcohòlic

12 % · 75 cl

#### Brut Nature

Sense addició  
de sucres

#### Vegan Wine

Apte per a vegans



Agricultura biodinàmica  
certificada per Demeter



Agricultura ecològica  
certificada per CCPAE

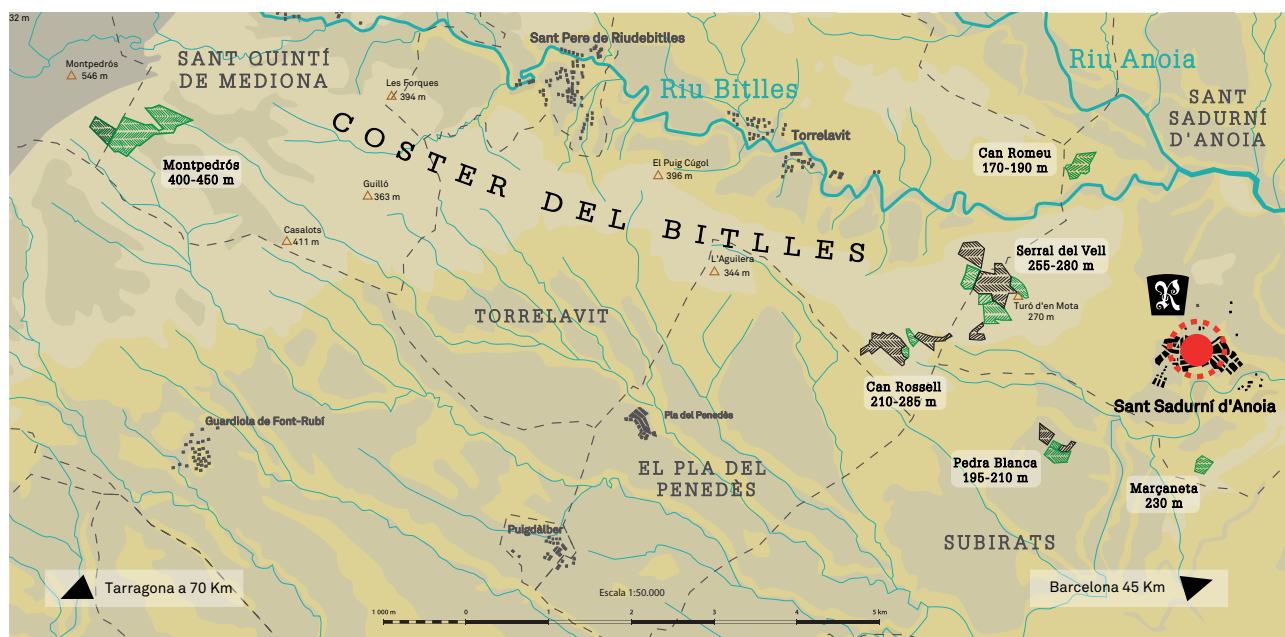


Criança amb tap de suro.  
Un material procedent  
de la natura, sostenible  
i reciclable. Idoni per a  
llargues criances.



# CORPINNAT

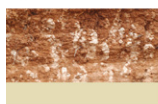
Nascut al cor del Penedès



VINYES DE RECAREDO



VINYES RECAREDO TERRERS



DALT COSTER



VESSANT INTERMEDI



ONDULACIONS SUAVS 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.

Al zenit de l'estiu, una pluja gairebé miraculosa cau a les vinyes, evitant que la zona de cultiu sigui declarada catastròfica. L'absència de malalties a la vinya i la riquesa expressiva del raïm posa de manifest que les bones pràctiques a Recaredo tenen la seva recompensa amb vins de potent acidesa, personalitat captivadora i una finesa que romandrà com a record perdurable d'una de les anyades més insòlites i complexes de la història.

- Rendiment mitjà vinyes de Recaredo el 2016: 22 hl/ha
- Rendiment màxim autoritzat per Corpinnat: 80 hl/ha

Menys producció, més expressivitat i qualitat.

## Vinificació a la propietat

La vinificació, l'elaboració i la criança es realitzen íntegrament a Recaredo en un compromís per garantir el rigor en l'origen del raïm i la màxima transparència dels processos d'elaboració.

## L'excel·lència de la llarga criança

La presa d'escuma i la criança en botella es fa només amb tap de suro natural, un material sostenible, reciclable i necessari en termes qualitius per preservar el sentit originari de les llargues criances a Recaredo. L'aclarit final de les ampolles té lloc de manera manual en pupitres.

## 'Desgorjat' manual sense congelar

El *desgorjat* (art d'expulsar les mares de la segona fermentació en ampolla) es realitza manualment a temperatura fresca i natural de les caves en un exercici de professionalitat artesana i respecte pel medi ambient.

Conservar a 15 °C per a preservar-ne les propietats. Aconsellem obrir l'ampolla uns minuts abans de consumir i degustar a uns 8-10 °C.

