

## RECAREDO TERRERS GRAN RESERVA

**Bodega:** Recaredo

**Zona:** Corpinnat

**Varietades:** 57% Xarel·lo, 25% Macabeo, 17% Parellada, 1% Monastrell

**Alc:** 12% Vol.

### Viñedos:

Los suelos de los viñedos son extremadamente calcáreos, cultivados sin herbicidas ni insecticidas de origen químico, únicamente con abono orgánico de origen natural e infusiones elaboradas a partir de plantas para el control de hongos y reforzar las cepas de forma natural. Recaredo aplica una estricta agricultura ecológica y biodinámica.

### Elaboración:

Vendimia manual. Fermentación en depósito de acero inoxidable y bodega de roble usada. Segunda fermentación con mosto ecológico siguiendo el método tradicional. Larga crianza de 40 meses con tapón de corcho natural. No se le añaden azúcares.

### ¿Qué esperar de este vino?

Un cava de gran calidad, ejemplo de elegancia y buen gusto. Profundidad y transparencia. Luminosidad y frescura. La expresión más sincera y mediterránea del paisaje. Un cava majestuoso, de aquellos vinos cuya mera presencia en la mesa ya honran al anfitrión.



### Maridajes:

Marida tanto con materias primas como con platos elaborados. Sushi, paellas y risottos, así como jamón ibérico, foie y quesos maduros. En mesa, es un gran aliado de gambas, langostinos, pulpo... Pescados como el rodaballo, el lenguado o el tartar de atún armonizan a la perfección.

### Tª de servicio recomendada:

8-10°C

### Extra Tip:

Recomendamos servirlo en copa de boca ancha.

## RECAREDO

Recaredo es y ha sido siempre sinónimo de calidad, elogiado por sus virtudes: cavas profundos, complejos, sedosos, vivos, elegantes y con una larga vida por delante los más sublimes. Son cavas elaborados con uvas precedentes únicamente de sus viñedos propios, cultivados de forma ecológica y biodinámica (ambas, certificadas), sin adición de azúcar (siempre *brut nature*) y con larguísimas crianzas en botella, con corcho natural y con degüelle a mano a temperatura ambiente sin necesidad de congelar el cuello de la botella, cavas siempre de añada que reflejan fielmente el carácter de cada cosecha y con indicación de la fecha de degüelle en la contraetiqueta. Una lista de virtudes sin duda larga y envidiable, verdadero motivo de la grandeza y excelencia que se percibe en cada copa.

En 1955 decidieron continuar en el mundo del tapón de corcho natural para las crianzas de toda la gama de vinos, preservando así la artesanía del degüelle a mano a temperatura fresca y natural de las cavas, que hoy en día continúa.

En 2018, Recaredo se une **Corpinnat**, una marca colectiva de la Unión Europea que nace con la voluntad de distinguir los vinos espumosos de calidad elaborados en el corazón del Penedès.

