



Espagne



www.recaredo.com



Recaredo

Turó d'en Mota 2010

HISTOIRE :

Recaredo est le plus réputé des producteurs de vins effervescents en Espagne. En 1924, Josep Mata Capellades a fait ses débuts en tant que dégorgeur et vigneron professionnel. Il a construit la cave sous sa maison, dans le centre historique de Sant Sadurní d'Anoia (près de Barcelone).

Recaredo est aujourd'hui un domaine familial, qui produit des vins issus d'une agriculture biologique et biodynamique, pour laquelle ils ont obtenu la Certification Demeter en 2010, une première dans la région.

Actuellement, Josep et Antoni Mata Casanovas dirigent cette cave pionnière dans l'élaboration de Corpinnat (cavas) totalement secs (brut nature) et de long élevage. Recaredo cultive 50 ha de vignes avec un minimum d'intervention, en recherchant toujours l'équilibre dans le respect de l'environnement pour obtenir la meilleure expression de chaque vendange. Ils utilisent uniquement des cépages autochtones, récoltent à la main, et élèvent leurs vins au moins pendant 30 mois, sur lies en bouteille en utilisant un bouchon de liège naturel.

Le domaine de Recaredo a été certifié par l'Emblème Vert de Robert Parker en 2022. Celui-ci met en valeur les grands domaines qui font l'effort d'adapter leurs techniques de viticulture face au changement climatique. Recaredo est donc le premier domaine catalan à recevoir ce prix, et le deuxième en Espagne.



APPELLATION : Corpinnat
CÉPAGE : 100% Xarel-lo
TERROIR : Sols argilo-calcaires et limons
RÉGION : Vinyes del Roure
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12%
ACIDITÉ : 5,4 g/L

ELEVAGE :

Première fermentation en barriques de chêne de 300L. Bâtonnage des lies pendant environ un mois. Puis élevage pendant 12 ans et demi sur lies.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 15 ans
Température de service : entre 8 et 10°C



NOTE PRESSE :

Robert Parker : 98 /100

NOTES AROMATIQUES :

"Le vin est parfaitement équilibré, subtil et élégant, avec des arômes complexes mêlant fleurs, herbes, fraîcheur balsamique, notes fumées, grillées et clou de girofle.

La bouche est veloutée, avec des bulles fines et intégrées, se terminant sur une finale longue, nette et savoureuse."

Luis Gutiérrez - Robert Parker

Seulement 2 581 bouteilles produites.

ACCORDS :

Fruits de mer
Caviar
Foie gras

