



[www.recaredo.com](http://www.recaredo.com)



# Recaredo

Espagne 



## Recaredo Subtil 2019

### HISTOIRE :

Fondé en 1924, Recaredo est un domaine familial du Penedès reconnu pour son approche artisanale et exigeante des vins effervescents, aujourd'hui intégrés à l'appellation Corpinnat.

Ton Mata, petit-fils du fondateur, perpétue l'esprit pionnier en produisant uniquement des vins millésimés, issus de raisins cultivés en **biodynamie** et vinifiés sans ajouts superflus. La viticulture respecte la biodiversité : sols travaillés à cheval, engrais verts, absence de produits chimiques, avec uniquement les cépages traditionnels catalans.

Le style Recaredo se définit par des vins secs, élégants et profonds, toujours Brut Nature, exprimant avec pureté le caractère du Penedès. Les cuvées sont réputées pour leur long vieillissement sur lies, le dégorgement manuel à la volée et l'élevage souterrain, garantissant une maturation lente et naturelle. Aujourd'hui, Recaredo est considéré comme l'un des plus grands producteurs de vins effervescents, reconnu pour son authenticité et son rôle pionnier dans la valorisation des terroirs catalans.

La cuvée **Subtil** est produit à partir d'un mosaïque de vignobles, se situant sur le terroir du village de **Sant Sadurní d'Anoia**, dans le territoire Corpinnat. Le millésime **2019** a apporté une récolte exubérante, d'excellence qualité.

**APPELLATION :** Corpinnat  
**CÉPAGE :** 100% Xarel·lo  
**STYLE :** Brut nature  
**TERROIR :** Sols argilo-calcaires et limons  
**RÉGION :** Vinyes del Roure  
**ALTITUDE :** 170 à 455m  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 11.5 %

### ELEVAGE :

Vieilli sur lattes 36 mois

### CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 8 - 10°C  
Conservation : + 10 ans

### NOTE PRESSE :

Robert Parker : 94+/100

### NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe est dorée, animée d'une fine effervescence. Le nez révèle agrumes frais, fleurs blanches, noisette, touches minérales et nuances toastées. En bouche, l'attaque est vive, portée par une acidité ciselée. La texture crémeuse s'équilibre avec une trame minérale qui apporte longueur et élégance. La finale, sèche et persistante, s'achève sur une subtile amertume noble.

Ce vin illustre la philosophie de Recaredo : authenticité, finesse et profondeur.

### ACCORDS :

Tartare de Saint-Jacques, ceviche de poisson, calamars grillés, poulet aux herbes

