



Recaredo

Espagne 



www.recaredo.com



Recaredo

Terrers 2020

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 Terrers 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 2020 a eu un été chaud et humide.

APPELLATION : Corpinnat
CÉPAGES : 91% Xarel·lo, 5% Macabéo,
3% Parellada, 1% Monastrell
STYLE : Brut nature
TERROIR : argilo-calcaires et limons
ALTITUDE : 180 et 455m
RÉGION : Vinyes del Roure
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 11,5 %

ELEVAGE :

Vieilli sur latte 52 mois

CONSERVATION ET SERVICE :

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

NOTE PRESSE :

Robert Parker : 93+/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe est jaune pâle, traversée de reflets dorés et animée par une bulle fine, signe d'un long élevage sur lies. Au nez, le vin dévoile des notes de fruits blancs mûrs et d'agrumes, enrichies de touches florales ainsi que de nuances de pâtisserie et de fruits secs. La bouche séduit par sa fraîcheur minérale et son équilibre. L'attaque est ample, portée par le cépage Xarel·lo. La bulle caresse le palais et laisse une finale longue, élégante et saline.

ACCORDS :

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

