



Recaredo

Espagne



www.recaredo.com

demeter

Recaredo

Turó d'en Mota 2011

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.

Turó d'en Mota est la cuvée emblématique du domaine, un effervescent de terroir issu d'un vignoble de 0,97 ha exposé nord-est, élevé très longuement. Le millésime 2011 se distingue par une production limitée à 2 646 bouteilles et plus de 12 ans sur lies. Le Xarel-lo, planté en 1940 sur de petites terrasses calcaires, confère au vin son identité unique.

APPELLATION :

Corpinnat

CÉPAGE :

100% Xarel lo

STYLE :

Brut nature

TERROIR :

Argilo-calcaires et limons

RÉGION :

Vinyes del Roure

ALTITUDE :

300m

DEGRÉ ALCOOLIQUE :

12 %

ELEVAGE :

Première fermentation en barrique de 300L.
Dégorgement le 22 octobre 2024 après 150 mois sur latte

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : +20 ans

Température de service : entre 8 et 10°C



NOTE PRESSE :

Robert Parker : 96+ /100

NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe est dorée, l'effervescence est d'une grande finesse. Le nez dévoile une complexité remarquable, mêlant fruits secs, agrumes confits, fleurs séchées et notes minérales. En bouche, la texture est soyeuse, équilibrée entre fraîcheur saline et richesse aromatique, avec une finale longue et vibrante. Reconnu par la critique internationale, Turó d'en Mota 2011 incarne l'élégance intemporelle et la profondeur d'un grand vin de terroir.

ACCORDS :

turbot à la grenobloise, risotto aux cèpes, veau rôti aux truffes, chapon rôti aux morilles

