



Espagne



www.recaredo.com

Recaredo

Terrers 2019

HISTOIRE :

Recaredo est le leader des producteurs de vins effervescents en Espagne. En 1924, Josep Mata Capellades a fait ses débuts dans le milieu des vins effervescents en tant que dégorgeur et vigneron professionnel. Il a construit la cave sous sa maison, dans le centre historique de Sant Sadurn d'Anoia (Barcelone). C'est un domaine familial, en 2004 le domaine produit des vins issus d'une agriculture biologique, puis en biodynamie en 2006, pour laquelle ils ont obtenu la Certification Demeter en 2010, la 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, ils récoltent à la main, et vieillissent leurs vins au moins pendant 30 mois, sur les 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 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 : 65% Xarel lo, 18% Macabeu, 17% Parellada
TERROIR : Sols argilo-calcaires et limons
RÉGION : Vinyes del Roure
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 11.5 %
ELEVAGE :

Vieilli sur lattes puis 34 mois en bouteille

CONSERVATION ET SERVICE :

A boire entre 2023 et 2030

Température de service : entre 8 et 10°C

NOTES AROMATIQUES :

Au nez : garrigue, fleurs sauvages, jasmin et abricot

En bouche : abricot, pêche, note grillée

ACCORDS :

Fruits de mer

Fromages

