

**Variedades**

100 % Xarel·lo plantada el año 1940

**Origen**

España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

**Suelo**

profundo y bien drenado, de textura franca-limosa y naturaleza muy calcárea

**Vinificación**

vendimia manual en pequeñas cajas, primera fermentación en barrica de roble de 300 l, bâtonnage de las lías durante un mes

**Crianza**

mínimo 12 años y 6 meses sobre sus lías con corcho natural, degüelle sin adición de azúcar de expedición

**Características**

Blanco, Biodinámica, Espumoso, Profundo y mineral

**Propiedades**

Alcohol: 11,7 %, Ph: 3,14, SO2: 51, Azúcar residual: 1,03 g/l



## RECAREDO TURÓ D'EN MOTA BRUT NATURE

RECAREDO, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

2012 01606 75 CL

*Un Brut Nature de larguísima crianza - más de 150 meses sobre lías - que combina profundidad, tensión y precisión mineral.*