

Variedades

Macabeu (53%) y Xarel·lo (47%) de viñas plantadas entre los años 1950 y 1960

Origen

España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

Suelo

textura franca, de naturaleza muy calcárea

Vinificación

vendimia manual en pequeñas cajas, fermentación alcohólica del Xarel·lo en barricas de roble, toma de espuma con tapón de corcho natural, "degüelle" a mano

Crianza

8 años y 2 meses sobre sus lías

Características

Blanco, Biodinámica, Espumoso, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 11 %, SO2: 32, Azúcar residual: <0,5 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€



RECAREDO RESERVA PARTICULAR BRUT NATURE GRAN RVA

RECAREDO, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

2017 01605 75 CL

Josep Mata Capellades, con la complicidad de sus hijos Josep y Antoni, creó en 1962 el Reserva Particular de Recaredo con la idea original de transmitir la delicadeza y la sutil complejidad que puede alcanzar un gran espumoso de larga crianza. Fieles a esta idea, Reserva Particular representa el Mediterráneo en su estado más puro, interpreta las tierras calcáreas del Alt Penedès y muestra el carácter profundo de los viñedos más viejos de xarel·lo y macabeo. Desde 1962 hasta hoy, tres generaciones de la familia Recaredo han cultivado el carácter del Reserva Particular, creando un estilo único fundamentado en la frescura y la expresión genuina del tiempo. Reserva Particular es, sin duda, un tributo al tiempo y al territorio.

