



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Recaredo Mata Casanovas
Nombre	Recaredo Terrers
Año	2014
Uvas	Macabeo (56 %) Xarello (42 %) Parellada (2 %)
Ubicación	España > Cataluña > Penedès
Categoría	Vino Blanco / Cava
Precio	20,00 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 12.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre

Vinificación en la propiedad. La vinificación, la elaboración y la crianza se llevan a cabo íntegramente en Recaredo. El vino base del que forma este cava contiene un ensamblaje de un 9% de vino que ha estado criado en roble. La segunda crianza en botella se efectúa con tapón de corcho natural, el cual es sostenible y reciclable.

Este cava se aclara en pupitre de forma manual y el degüelle se realiza a mano sin congelar el cuello de la botella. Finalmente, éste realiza una crianza de 54 meses en botella.

Larga crianza. La crianza en botella se realiza exclusivamente con tapón de corcho natural. El corcho es sostenible, reciclable y técnicamente idóneo para preservar el sentido originario de un vino espumoso de larga crianza.

Degüelle manual sin congelar. El degüelle (expulsión de las lías de la segunda fermentación en botella) se realiza a mano sin congelar el cuello de la botella; profesionalidad artesana y respeto por el medio ambiente.

VIÑEDO

Bodegas Recaredo Mata Casanovas Recaredo Terrers (2014)

Viticultura Recaredo Terrers se elabora a partir de viñas propias sobre suelos extremadamente calcáreos en el Coster del río Bitlles

Agricultura ecológica y biodinámica. Viñedos cultivados sin herbicidas ni insecticidas de origen químico, sólo con abonos de origen natural. Aplicamos infusiones con plantas medicinales para controlar la presencia de hongos y reforzar las cepas de manera natural.

Vendimia manual para garantizar el excelente estado sanitario de una uva destinada a largas crianzas.

Tierra

Los retos que plantean las lluvias continuas de la primavera y verano se superan sin problemas gracias a unas viñas plenamente equilibradas. Añada con un alto nivel de complejidad, profundidad y expresión mineral de la uva.

Para garantizar la máxima expresividad y calidad del vino, trabajamos con rendimientos bajos en la viña. En el caso de la cosecha 2014, el rendimiento medio de viñas de Recaredo fue de 40,5 hl/ha.

REFERENCIAS

Web <https://www.recaredo.com/es/coleccion-recaredo/>

COMENTARIO

Comentario Profundidad y transparencia. Luminosidad y frescura. La expresión más sincera de nuestro paisaje se obtiene de un mosaico de tierras calcáreas en el Coster del río Bitlles.

Recaredo Terrers 2014 es un Brut Nature totalmente seco, sin adición de azúcar de expedición. Recomendamos degustarlo a una temperatura de 8-10° C.

56% Macabeo · 42% Xarel·lo · 2% Parellada

CATAS (1)

Fecha	30 de enero de 2019
Catador	Curso De Cata
Puntuación	94.0
Platos	Todo tipo de platos
Visual	De color amarillo paja, con burbujas pequeñas y continuadas.

Bodegas Recaredo Mata Casanovas Recaredo Terrers (2014)

- Olfato** En nariz dominan los tonos balsámicos y la fruta madura, con notas de mineralidad ahumados muy sutiles, un suave perfume floral y un fondo de almendras amargas rodeada de una agradable sensación de acogida.
- Boca** En la entrada en boca se muestra majestuoso con presencia de con un carbónico muy refinado.
Las frutas cítricas imperan en una boca muy viva y fresca, a la vez que seria y estructurada.
Con algo de temperatura en copa, la calidad del vino base se hace más presente, y aparecen unas deliciosas notas florales, aromas frescos del campo como de hinojo, y se mantiene la cremosidad aun siempre dominada por esa acidez equilibrante.

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
	Consumido		
	Consumido		

