

Espagne

DO Cava

BIO et BIODYNAMIE



viniversa

Recaredo



Maison fondée en 1924 par Josep Mata Capellades qui a construit les caves dans le centre historique de Sant Sadurní d'Anoia, au coeur de la région catalane de l'Alt Penedès. Toujours connue sous le nom de Can Recaredo (Chez Recaredo), du prénom du père de Josep, cette maison familiale s'est forgée une belle réputation pour des cavas de qualité, étant pionniers dans la production de cavas complètement secs (brut nature), dans l'élevage des vins en barrique et dans les longs élevages sur lies.

Aujourd'hui, Ton Mata, troisième génération depuis la création, perpétue la tradition de recherche de qualité et d'excellence

pour produire des vins effervescents à forte identité catalane à base des cépages autochtones.

Les 50 hectares du domaine sont certifiés bio et Demeter, et certaines parcelles, notamment les plus vieux Xarel.lo, sont labourés au cheval. Tous les vins sont issus de leurs propres vignobles. Depuis 1999, le domaine fait un travail de recherche, d'identification et de sélection de ses levures indigènes, toujours dans le but de marquer son identité et sa différence.

Tous les cavas Recaredo sont des Gran Reserva (minimum de 3 ans d'élevage), millésimés, et des bruts nature. Les vins sont élevés sur lattes avec des bouchons en liège et clarifiés par remuage manuel sur pupitres avant un dégorgement "à la volée", sans congélation et selon les besoins du marché. La bouteille porte la date de dégorgement et la durée d'élevage sur lattes.

Brut Nature - Gran Reserva 2007

50 % Xarel.lo, 38% Macabeu, 12% Parellada

Vinification en cuve inox. % du volume est élevé en barriques de chêne français pendant 11 mois. Dégorgé à la volée après plus de 40 mois sur lies.

Un cava fin, élégant, aux bulles fines et persistantes. Arômes balsamiques, d'agrumes et d'épices. Bouche légère, digeste et désaltérante grâce à une belle trame d'acidité.



Brut de Brut - Gran Reserva 2004

67% Macabeu, 33% Xarel.lo

Issue des plus vieilles vignes des deux cépages sur les sols calcaires des vignobles sur Sant Sadurní, Subirats et Torrelavit. Le xarel.lo est fermenté en fûts. Après tirage, élevage sur lies pendant plus de 90 mois avant dégorgement.

Une belle ampleur d'expression pour ce cava complexe et fin. Nez sur les fruits confits, les agrumes mûrs, les fruits secs et les notes de pâtisserie fine. La bouche reste élégante, sapide, saline et d'une grande longueur.



Turó d'en Mota 2001

100% Xarel.lo

Turó d'en Mota est une parcelle de Xarel.lo de 0,97 ha planté en 1940 sur des sols calcaires. Elevé pendant plus de 100 mois sur lattes avant dégorgement manuel à la volée.

Superbe complexité aromatique avec des notes florales, de fruits confits (abricots, écorce d'orange) et une touche d'amande. La bouche est d'une grande précision avec une amplitude de saveurs et d'expression sur une structure fraîche et fine d'une grande longueur sur la minéralité.

