

RECAREDO TERRERS

Profunditat i transparència. Lluminositat i frescor. L'expressió més sincera del nostre paisatge s'obté d'un mosaic de terres calcàries situades al territori Corpinnat.

Recaredo Terrers 2017 és un Brut Nature totalment sec, sense addició de sucre d'expedició. Recomanem degustar-lo a una temperatura de 8-10 °C.

57% Xarel·lo · 37% Parellada · 6% Macabeu

Vinificació a la propietat. La vinificació, l'elaboració i la cria es porten a terme íntegrament a Recaredo.

Llarga cria. La cria en botella es fa exclusivament amb tap de suro natural, un material tècnicament idoni per preservar el sentit originari d'un vi escumós de llarga cria. L'aclarit final de les ampolles es fa a mà en pupitres.

'Desgorjat' manual sense congelar. El *desgorjat* (expulsió de les mares de la segona fermentació en ampolla) es realitza a mà sense congelar el coll de l'ampolla; professionalitat artesana i respecte pel medi ambient.