



# BRUT NATURE GRAN RESERVA, TERRERS

RECAREDO

ESPAGNE, CATALOGNE

Recaredo est une cave familiale fondée en 1924 et spécialisée en cavas Brut Nature millésimés, avec un élevage sur lies qui va de 30 mois jusqu'à plus de 10 années. La philosophie du domaine est basée sur l'alliance respectueuse entre l'homme et la terre. Recaredo est le premier élaborateur de cava de l'Appellation d'Origine Cava qui a obtenu le certificat international Demeter de viticulture biodynamique.

Le domaine cultive 50 ha de vignobles situés dans la région du Alt Penedès. Le travail dans la vigne est réduit au minimum, cherchant toujours l'équilibre des cépages et le respect de l'environnement dans le but d'obtenir la meilleure expression de chaque vendange. Les vignes sont cultivées sans herbicide ni insecticide et ils utilisent uniquement des engrais biologiques d'origine naturelle. Les cépages autochtones les plus cultivés à Recaredo sont le Xarel·lo et le Macabeu. Le Xarel·lo, cépage typique de la région, a une excellente capacité de vieillissement et grâce à sa contribution structurale et son acidité, il est à la base des cavas produits par Recaredo.

[Découvrez les Caves Recaredo](#)

## DANS LA VIGNE

**Culture:** Biodynamique

**Superficie totale:** 50 hectares

**Sol:** Argilo-calcaire

**Encépagement:** 46% xarel·lo, 40% macabeu, 14% parellada

**Rendement:** 34 hl/ha

**Vendange:** Manuelle

## DANS LE CHAI

**Vinification:** La vinification et l'élevage sont entièrement effectués au domaine Recaredo afin d'assurer un contrôle rigoureux et un maximum de transparence dans les processus de fabrication. Pour améliorer la structure et l'élégance, 4% de l'assemblage se compose de vins vieillis en fûts de chêne.

**Élevage:** La seconde fermentation et le vieillissement de la bouteille sont faits avec des bouchons de liège pour conserver la qualité des vins vieillis par Recaredo. Le remuage est fait à la main sur des supports traditionnels et le dégorgement est fait manuellement sans geler le col de la bouteille.

## MODE D'EMPLOI

**Service:** 8-10°C

**Potentiel de garde:** 2-3 ans

**Notes de dégustation:** Un brut tout en finesse. Un nez très frais de fruits blancs mûrs, de fleurs sauvages et d'amandes amères. En bouche, la bulle est fine et crémeuse.

**À table avec:** Idéal à l'apéritif ou avec des fruits de mer.

La QV  
5679 rue Fullum  
Montréal (QC) H2G 2H6

[info@laqv.ca](mailto:info@laqv.ca)