

2009 Brut De Brut Serral Del Vell Cava De Paraje Recar... Recaredo



Cavas Recaredo - ren luksus

Recaredo blev grundlagt i 1924 og ligger i Sant Sadurni d'Anoia og har altid været i samme families eje. Her laves Mousserende på absolut topplan. Filosofien bag har altid været troen på at alle store vine (herunder Cava) afspejler det terroir, (undergrund) hvor den dyrkes og de mennesker der står bag. Det er årsagen til at alle recaredos 50 ha vinmarker er under konvertering til økologisk og biodynamisk landbrug. 2009 Rosat Brut Nature er den første certificerede økologisk dyrkede.

Ingen dosage og mellem 32 og 120 måneders flaskelagring

Recaredos kendetegn er at man ikke bruger dosage og at alle husets vine lagres mellem 32 og 120 måneder i flaske med korkprop, en kostbar metode som kun de bedste huse i champagne bruger (f.eks. Bollinger). Dette sikrer nogle meget harmoniske og komplekse Mousserende vine som snildt kan måle sig med mange af de bedste Champagner.

Cava de Paraje Calificado - Cava's top klassifikation

I 2016 vedtog man en klassifikation for de bedste enkeltmarks cavaer, Cava de Paraje Calificado. Udover at en række krav til kvalitet og lagring skal opfyldes, skal cavaen godkendes af et uvildigt panel ved blindsmagning, således at kun exceptionelle cavaer fra de bedste marker opnår denne klassifikation.

Druerarter: 33% Xarel-lo, 67% Macabeu.

Anbefalet til: Aperitif, fisk og skaldyr, visse tapas, lette salater.

Fadlagring: 100% af Xarel-lo druerne har været på fad 6 mdr. eller længere