

2002 Cava Reserva Particular Brut Nature Gr Reserva R... 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.

Recaredo Reserva Particular

Et af Recaredos flagskibe. Denne luksuscava har lagret 98 måneder på flaske inden frigivelse til salg. Det er en Brut Nature, dvs. helt uden tilsætning af dosage. Degorgeringsdatoen er anført på flaskens baglabel og alle flasker er nummererede. Vinen har en flot gylden farve og meget raffinerede, små bobler. En flot bouquet af grønne æbler, kalk og rugbrød, en superelegant, kompleks og flot struktureret vinøs smag som slutter tørt og mineralsk.

Druerarter: 36% Xarel-lo, 64% 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

Vinavisen: ★★★★★

Guia Penin: 95 point