



Recaredo Subtil Corpinnat Brut Nature

Årgång 2018

Art. nr 92099

Pris 449 kr

Storlek 750 ml

Producent Recaredo

Ursprung Penedès, Spanien

Varukategori Mousserande viner

Druvor Xarel-lo 100%
Alkoholhalt 11,5%
Sortiment Systembolagets tillfälliga
Certifiering Ekologiskt, Biodynamiskt

Karaktär Komplex och nyanserat mousserande vin med frisk, mineraldriven syra och fint intensiv mousse. Smakprofilen är komplex och innehåller citron, vit persika, hasselnötter, brioche och rök, och avslutet är långt och nyanserat.

Tillverkning Druvorna pressades som hela klasar, och efter klarifiering genom sedimentering fick musten spontanjäsa. Jäsningen ägde rum på ekfat. Efter blend av faten påbörjades den andra jäsningen på flaska under naturkork, och den totala lagringen varade i 32 månader. Degorgeringen gjordes för hand utan att frysa jästpluggen, och ingen dosage tillsattes innan den slutliga korken sattes dit.

Lagring Vinet lagrades 32 månader i flaska på jästfällningen innan degorgering.

Passar till Eleganta rätter av fisk och skaldjur.

Information 30 flaskor lanseras i Systembolagets webbsläpp den 14 mars.



Om producenten

Recaredo äger fyrtiosex hektar med vinodlingar i distriktet Alt Penedès utanför Barcelona, och produktionen består i dagsläget uteslutande av de inhemska druvsorterna Xarel:lo, Macabeu, Monastrell och Parellada. Man har även länge arbetat enligt biodynamiska principer, och de var den första producenten i Penedès att få den certifieringen. 2018 valde Recaredo även att lämna DO Cava för att istället ansluta sig till organisationen Corpinnat, då de ansåg att kvalitetsambitionerna här var betydligt mer i linje med hur de själva jobbade.