

TURÓ D'EN MOTA 2000

DE RECAREDO



SITUACIÓ i GEOLOGIA DE LA VINYA:

- La vinya del "Turó d'en Mota", propietat de Recaredo, està situada a l'extrem nord-occidental del terme municipal de Sant Sadurní d'Anoia, a l'Alt Penedès. A la falda d'un Turó anomenat Turó d'en Mota, d'on pren el nom la vinya.
- 0,97 ha en exposició Nord i Nord-Est.
- Sòl de textura franca-llimosa i naturalesa molt calcària.
- Sòl profund i ben drenat.
- Matèria Orgànica: 1,5% molt baixa
- pH del sòl: 8.5 , molt bàsic
- Capacitat d'emmagatzematge d'aigua moderada.
- Són sòls molt evolucionats degut a la presència d'un horitzó calcic amb importants acumulacions de carbonats en forma de nòduls, pedres formades a partir de les concentracions de calç en el sòl.
- Calcari actiu de 14%, sòl extremadament calcari.

MATERIAL VEGETAL i CONDUCCIÓ

- 100 % Xarel·lo plantat el 1940.
- Conducció original en "Vas", on s'ha posat un "tutor" a cada cep per poder recollir la vegetació.

CAVA TURÓ D'EN MOTA 2000:

- Pluja d'octubre 1999 a setembre 2000: 477 l/m² . Mitjana de pluges a Sant Sadurní dels últims 45 anys: 536 l/m²
- Temperatura campanya 1999/2000: 15,2°C
- Resum climàtic campanya 1999/2000: Tardor plujosa amb un hivern molt sec i suau, temperatures quasi primaverals durant el mes de Febrer. Primavera bastant seca, l'estiu es suau sense excessos de temperatura. Les pluges es mantenen per sota de la mitja històrica i la temperatura mitjana de l'any es situa exactament en la mitja històrica.
- Data de Verema: 7 de Setembre de 2000
- 3.950 kg de raïm.
- 2.990 ampolles, totes numerades.
- Primera fermentació realitzada en bóta de roure. Roman en bóta de roure durant un període de 3 mesos y mig. Es realitza un "bâtonage" setmanal de les mares de la primera fermentació.
- Data d'embotellat : Maig 2001
- Data primera "desgorjada" Octubre 2009
- Temps de criaça botelles primera "desgorjada" 2009: 100 mesos = 8 anys i 4 mesos.
- A totes les ampolles s'indica la data de "desgorjat" i els mesos de criaça.
- Dades analítiques:
 - G.A. : 12% vol.
 - Acidesa total: 6,30 g/l en àcid tartàric
 - Cava Brut Nature totalment sec, sense addició de sucre d'expedició.
- El Cava "Turó d'en Mota" és fruit de la pròpia natura, amb la complicitat d'un equip humà amb consciència, que busca conèixer, interpretar i respectar les seves lleis.

RECOMANACIONS:

- Conserveu aquesta ampolla en el seu embalatge original i a 15°C per tal de respectar les seves característiques i garantir una bona evolució.
- Per apreciar tota la seva complexitat, us recomanem obriu l'ampolla uns minuts abans de la seva degustació i serviu a 10°C aproximadament, en copa alta amb forma de tulipa, de base ampla i part superior lleugerament tancada.

CAVA RECAREDO - MATA CASANOVAS, S.A.

C/ TAMARIT, 10 · TEL. 93 891 02 14 · FAX 93 891 16 97 ·

APARTAT 15 · 08770 SANT SADURNÍ D'ANOIA (BARCELONA) (SPAIN)

cava@recaredo.es

www.recaredo.es