

VIÑAS DE ALTITUD

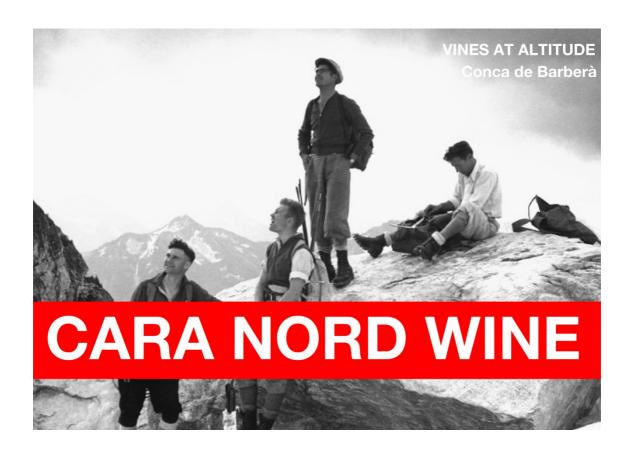
VINES AT ALTITUDE

Dosier de Prensa

[ESP]

"LAS VIÑAS CULTIVADAS EN ALTITUD, EN TIERRAS PEDREGOSAS, EN AMBIENTES NO CONTAMINADOS, Y CON UNA DIVERSIDAD BIOLÓGICA INTACTA, DAN LUGAR A VINOS ORIGINALES, DE CALIDAD ORGANOLÉPTICA SINGULAR ".

CARA NORD, VIÑAS EN ALTITUD



Índice:

1.	Motivación y fundación de la empresa 5	,
2.	D.O. Conca de Barberà6	;
3.	Viticultura	7
4.	Viñedos en Altitud	7
5.	Viticultura de altura, beneficios en la calidad del vino	0
6.	Motivación Enológica	1
7.	Los Vinos de Cara Nord 1	2
8.	Preguntas frecuentes (FAQ)	4
9.	Información y Contacto	20

1. Motivación y fundación de la empresa:

Cara Nord nace de la mano de tres personas que, durante más de 20 años, han mantenido una relación continuada de amistad y pasión por el vino: Tomàs Cusiné, Xavier Cepero y Eric Solomon. Todos con larga vivencia en el sector vinícola. En marzo de 2012 decidieron a iniciar un proyecto vitícola juntos.

Como bodegueros experimentados, ya hacía tiempo que conocían las bondades de las uvas de las Montañas de Prades a la hora de hacer buenos vinos; la excelencia de la D.O. Priorat, la consistencia de la D.O. Montsant, y los resultados extraordinarios de la D.O. Costers del Segre dentro de las misma sierra donde ya elaboran vino desde hace muchos años. Tres Denominaciones de Origen en una sola montaña con resultados remarcables. En realidad, sin embargo, hay una cuarta D.O. en las Montañas de Prades.

Ya hacía tiempo que estaban atraídos por la majestuosidad de la Cara Norte de las Sierra de Prades y su magnífico clima, *terroir* e historia de elaboración de vinos de calidad. Un entorno clasificado de gran interés geológico y protegido por el Parque Natural del Bosque de Poblet.

Una zona con Denominación de Origen Conca de Barberà, con larga tradición vinícola y todavía con un gran recorrido en el mundo de las pequeñas bodegas y las microelaboraciones.

En 2012 sintieron <u>la llamada de la "Viticultura de Montaña"</u> y se lanzaron a la creación del proyecto CARA NORD con una intención clara:

"Vinificar viñas plantadas en altitud procedentes de la CARA NORTE de las Montañas de Prades ".

En marzo del 2012 empezaron a trabajar viñas y en una pequeña bodega dentro del histórico Monasterio de Poblet donde hacer la vinificación, y comenzaron la gran aventura.

La Viticultura de hasta 800 m de altitud, que se practica en CARA NOD, se desarrolla en un ambiente geográfico muy particular y difícil, lleno de retos constantes. Siempre con el convencimiento de que las viñas cultivadas en altura, en tierras pedregosas, en ambientes no contaminados, y con una diversidad biológica intacta, dan lugar a vinos originales, de calidad organoléptica singular.

2. DO Conca de Barberà

La Conca de Barberà es una pequeña Denominación de Origen situada al norte de la provincia de Tarragona con unas 5.900 ha y 30 bodegas. La zona de producción vitícola se concentra básicamente en la región que debe su formación geológica a la acción erosiva del río Francolí y el Anguera. La acción combinada de estos dos ríos a lo largo de los milenios ha configurado la fisonomía de esta parte de la comarca como la de un valle fluvial rodeada de cadenas montañosas: al este, las sierras de Miramar y Cogulló; al oeste, las sierras del Tallat y Vilobí, en el norte, las sierras de Montclar, Membrillo y Comalats y al sur, las magníficas montañas de Prades.

El viñedo se encuentra a unas altitudes comprendidas entre los 350 y 800 m, siendo la mayoría de plantaciones en los valles de cotas medias.

Los suelos son, en su gran mayoría, de naturaleza calcárea y pobres en contenido de materia orgánica con texturas franco-limosa y franco-arcillosa con un característico color rojizo o de una textura más ligera y coloración parda. Al fondo de la cuenca, en los valles del río Francolí y Anguera, hay terrazas fluviales con gran presencia de piedras de perfil profundo. En el extremo suroeste de la comarca, en la ladera de la Sierra de Prades, se encuentran suelos delgados de pizarra.

En general podemos hablar de un <u>clima</u> de transición entre la suavidad de las comarcas tarraconenses del litoral, y la continentalidad propia de las comarcas de interior, permitiendo una cierta influencia de los vientos húmedos y templados de la costa. Las marcadas inversiones térmicas invernales acentúan las heladas en las partes bajas. Una Denominación de Origen con un diferencial térmico notable entre el día y la noche, con inviernos fríos y veranos no muy calurosos.

Respecto a las temperaturas, la media anual se sitúa entre 13 $^{\circ}$ C y 14 $^{\circ}$ C, con máximas en verano que pueden superar los 35 $^{\circ}$ C y mínimas en invierno a menudo por debajo de los 0 $^{\circ}$ C. La insolación se encuentra en el entorno de las 2.700 horas / año. La pluviometría anual, entre 450 y 550 mm.

La acción combinada del relieve y la altitud contribuyen a la aparición de microclimas con notables particularidades.

La Conca de Barberà fue, a principios del siglo XX, una zona donde se ubicaban muchas cooperativas de carácter modernista. Es interesante la visita de estas bodegas en lo que se conoce como "La Ruta de las Catedrales del Vino" de la Conca.

Más información en: http://www.doconcadebarbera.com/



3. Viticultura.

Las viñas de montaña de CARA NORD se encuentran a 5 Km. del Monasterio de Poblet y a una altitud que llega hasta los 800 m sobre el nivel del mar. Rodeadas por el Parque Nacional de las Montañas de Prades y el Parque Natural del Bosque de Poblet y un Zona clasificada de Interés Geológico de Catalunya. Se trata de viñas en cotas altas rodeadas por cumbres que superan los 1.000 m y que protegen su microclima único. Inviernos crudos, veranos cortos y condiciones perfectas que proporcionan racimos muy expresivos y generosamente afrutados y audaces.

En la CARA NORTE, se practica una agricultura sostenible con una atención constante al ecosistema agrario. Una viticultura de mínima intervención que da prioridad a la conservación y a la biodiversidad de los bosques que lo rodean, en favor de un trabajo orgánico integrado y sostenible.

Un lugar donde se alienta a las viñas a coexistir con otras especies de plantas naturales y se procura la cobertura vegetal, produciendo su propio compost. Donde se evita la erosión a la vez que se enriquece el terreno.

En los viñedos de CARA NORD se busca minimizar la huella ecológica y se ayuda a la protección de los parques naturales que la rodean, actuando como cortafuegos natural y aumentando la biodiversidad del entorno que generan hábitats nativos por los insectos y por sus naturales depredadores.

Una viticultura que busca métodos de cultivo amables con el entorno, donde la mayor parte de los medios de crecimiento son orgánicos, con la creencia de que esto, no sólo da viñas más sanas sino que hace los vinos más finos e integrados.

4. Viñedos en altitud en la CARA NORTE

En la cara norte de la Sierra de Prades la temperatura disminuye aproximadamente 0,65 °C por cada 100 m de altitud. El ambiente es más limpio y delgado que en los valles y los rayos Ultra violados (UV) aumentan un 4 % por cada 250 m de altura.

La Viticultura de altitud presenta en su gestión una cierta dificultad, con unas condiciones climáticas difíciles. Hay cambios de temperatura continuos, radiaciones intensas, viñedos en pequeñas parcelas de difícil acceso, inclinadas, donde la cepa debe ser fuerte y estar bien arraigada para aguantar la continua y fuerte erosión del terreno.

La viña de CARA NORD se encuentra sobre un suelo de transición entre el rocoso de pizarra de las laderas de las montañas y el calcáreo de arcilla y guijarros de alguna pequeño valle que se alternan con una combinación perfecta para el cultivo de uvas maduras e intensas.

El viento de Marinada del mediodía que desciende por el Bosque de Poblet refresca la vid, de forma suave y constante evitando la acumulación de humedad en la uva y facilitando una maduración sana, lenta y pausada.

El estrés hídrico por falta de lluvia y riego de las viñas concentra el sabor, el aroma, y el color de la manera más extraordinaria a la hora que inhibe la proliferación de hongos y ayuda a la agricultura sostenible.

Las viñas de altura de CARA NORD tienen un período de maduración más largo que la media, y tienen mayores tasas de fotosíntesis, más antocianos, más color y, por supuesto, una paleta de aromas y sabores más amplia y diversa.

Las viñas gozan de 330 días al año de cielos claros con un sol omnipresente, que optimiza la fotosíntesis. Al ser más ligera la atmósfera, hay un porcentaje superior de rayos ultravioleta que hace que aumente el grosor de la piel de la uva haciendo que aumenten el color y los antocianos. Tienen el efecto de días soleados y noches frescas, que siempre favorecen la calidad del vino.

Condiciones climáticas difíciles y una geología impresionante que intensifican el metabolismo de las uvas dando profundo color, amplia gama de fragancias y un intenso sabor a los vinos.

El hecho de que las uvas de CARA NORD crezcan en condiciones marginales, aporta diferencia a los vinos y constituye una expresión auténtica del entorno limpio e impoluto en el que viven, un reto continuo con resultados muy singulares y únicos.

Los suelos





La CARA NORTE de las Montañas de Prades se encuentra dentro de la Zona de Interés Geológico de Catalunya. Zona de antiguas minas de diversos minerales, ya explotadas por los romanos.

Se trata de una zona de transición entre las tierras de pizarra, pobres y muy pedregosas, con esquistos medios y grandes y tierras de aglomerados en descomposición de arcilla y gravas rodadas. En un buen porcentaje, en algunas zonas, también se encuentran tierras de origen terciario.

Tanto los suelos de pizarra de roca metamórfica como los de conglomerado calcáreos en descomposición tienen poca materia orgánica.

La mayoría de las fincas tienen un grado de pendiente alto que garantiza un buen nivel de drenaje al tiempo que favorece que las tierras sean pobres y muy aptas para la uva de calidad. En definitiva, son tierras de condiciones geológicas extraordinarias para el cultivo de la vid.

Las viñas



En CARA NORD se trabaja con variedades sometidas a regímenes de bajo rendimiento. Varietales nobles como la Garnacha, la Syrah, el Garrut, el Macabeo, Chardonnay y el Albariño adaptadas al paisaje de la zona. Viñas de Macabeo de hasta 80 años formadas en vaso. El resto, tienen una disposición de emparrado con una edad media de unos 15 años.

Todos los racimos de Cara Nord han sido cultivados sin riego favoreciendo la concentración de aromas y sabores. La madurez óptima tiene un papel importante en el momento de la vendimia. En Cara Nord se hace un cuidadoso seguimiento de la uva para asegurar que se recoge en el momento óptimo cada variedad mediante pruebas analíticas y organolépticas.

Los rendimientos de los viñedos de Cara Nord son muy bajos, con una media que rara vez supera los 2.500 kg por hectárea, dando un grano pequeño en racimos poco compactos con concentración y exuberancia en aromas y sabores.

Clima



El hecho de estar en la CARA NORTE de las Montañas de Prades, cerca de los 800 metros de altura y bajo la influencia del viento de Marinada y de Ponent según el momento del día, ofrece un clima inusualmente fresco por su entorno.

En la CARA NORTE, la temperatura disminuye aproximadamente 0,65 °C por cada 100 m de altitud. El ambiente es más limpio y delgado que en los valles y los rayos Ultra violados (UV) aumentan un 4 % por cada 250 m de altura.

Se puede decir, también, que cada 150 metros de altura se encuentra el mismo efecto que un grado de latitud más al norte.

Se trata de un clima de transición entre el clima mediterráneo y el clima Continental de las tierras de interior, que aporta una alta insolación con 330 días de sol al año. Los inviernos son fríos y los veranos cortos con un notable diferencial térmico entre el día y la noche. Las temperaturas no superan los 35 ºC en verano y pueden llegar a los -10 ºC en febrero, con una

media anual de unos 13 ºC. La persistencia del viento durante el verano hace que éste actúe como antiséptico natural de la viña, a la vez que ayuda a refrescar el ambiente y a bajar las temperaturas veraniegas. La pluviometría anual es de unos 450-550 mm y la insolación alrededor de 2.700 horas de sol al año.

Un clima, el de la CARA NORTE, que provoca una maduración de la uva lenta y pausada debido a la altura, y la frescura de unas vendimias muy sanas debido al suave y persistente viento de Marinada.

5. Viticultura de altura, beneficios en la calidad del vino y en la salud de las personas

La mayor radiación ultra violeta a la que están sometidas las viñas plantadas en altura llevan a la uva a desarrollar <u>pieles más gruesas</u>, más concentración de antocianos (color) y mejores niveles de taninos dando lugar a vinos <u>con más color, más suavidad</u> y menos astringencia.

Las laderas de las Montañas de Prades, con suelos pobres, llenas de rocas y guijarros, provocan un impacto diferenciado del suelo en las viñas produciendo un fruto con <u>acidez natural superior</u> en comparación con las uvas de cotas más bajas. Buena acidez en la fruta beneficia la producción de vino de alta calidad, con <u>intensa concentración</u>, cuerpo y sabor. Estos vinos son particularmente aptos para el largo envejecimiento.

Las uvas de altura con una mayor exposición solar, tienen una mayor cantidad de <u>Resveratrol</u> y <u>Procyanidin</u>, unos <u>antioxidantes</u> que se encuentran en las pieles gruesas de la uva. También tienen efectos <u>antivirales</u>, <u>neuroprotectores</u>, <u>anti-envejecimiento</u> y <u>anti-inflamatorios</u>.

La viticultura de altura de CARA NORD da uvas con un <u>alto contenido de polifenoles</u>. Investigaciones recientes apuntan hacia el aumento de los beneficios de los vinos tintos que contienen polifenoles más altos en el control de las enfermedades del corazón.



6. Motivación Enológica.

La enología de Cara Nord tiene, como razón de ser, la obtención de la mejor expresión posible de las viñas de altura de donde provienen sus uvas. La preservación de este carácter de altitud, la fruta, la mineralidad, la acidez, la concentración, la vivacidad, y la audacia de estos racimos debe ser preservada y potenciada por la práctica enológica diaria.

Los vinos de Cara Nord tienen la vocación de devenir selectos y buscan más la sutileza que la potencia. Conseguir una tanicidad elegante es prioritario y por ello es muy importante cosechar en el momento óptimo de maduración y, a la vez, controlar la maceración y la extracción de las pieles.

La fermentación tiene lugar en depósitos de inoxidable y diferencia cada variedad con protocolos de trabajo diferentes.

En el caso del vino blanco se hace un proceso de crianza sobre lías finas durante unos 3 meses para potenciar la complejidad en boca.

La crianza de los vinos tintos se efectúa con maderas seleccionadas de roble francés evitando que éste tenga un protagonismo excesivo.

Se trabaja una enología que busca la elegancia y profundidad de los vinos, respetando la fruta, el carácter fresco y la tensión que ofrecen las viñas de altura, una tanicidad pulida y una nariz abierto de notas francas.

No hay reglas fijas en la enología de CARA NORD y cada vendimia se debe comenzar de nuevo; una nueva climatología, una nueva uva y un nuevo factor humano que obliga a la búsqueda continua del equilibrio.

La vinificación la dirige Tomás Cusiné.



7. Los Vinos de Cara Nord.

La bodega Cara Nord de momento solo elabora un vino blanco y un vino tinto :



Vino Blanco 2014

Altura: Hasta 800 m de altitud.

Geografía: Paisaje abrupto y ondulado, rodeado de altas cumbres y bosques de robles y encinas en el Parque Natural de las Montañas de Prades y el Parque Natural del Bosque de Poblet.

Suelo: Zona calificada como de Interés Geológico en Catalunya. Tierras pobres de pizarra, con afloramientos rocosos, acantilados y sierras escarpadas.

Clima: Continental-mediterráneo con noches frías que permiten el descanso de la vid y retrasa acumulaciones de azúcares, conservando la acidez y ayudando a la construcción de aromas.

Temperatura media: 13 ºC.

Precipitaciones medias anuales: 450-550 l/m2.

Insolación: 2.700 horas/año.

Manejo del viñedo: Cultivo de secano, cobertura vegetal y viticultura de montaña responsable, con mínima intervención, que prioriza la biodiversidad.

Fermentación: a 16 ºC.

Vinificación: 3 meses sobre lías finas

Variedades: Viñas aisladas, entre bosques, de Macabeo y

Chardonnay.

Graduación alcohólica: 13% vol.

Nota de cata: "Sobre un fondo floral, de fruta blanca, ciruela verde y pomelo ácida, se combinan aromas exóticos como la piña, maracuyá y notas minerales. La nariz crece en copa. Boca rotunda con acidez equilibrada por un toque glicérico y un suave tacto aterciopelado y untuoso. Gran frescura de cítricos y salinidad cremosa en boca. Paso largo, persistente y vibrante. "





Vino Tinto 2014

Altura: Hasta 800 m de altitud.

Geografía: Paisaje abrupto y ondulado, rodeado de altas cumbres y bosques de robles y encinas en el Parque Natural de las Montañas de Prades y el Parque Natural del Bosque de Poblet.

Suelo: Zona calificada como de interés geológico en Catalunya. Tierras pobres de pizarra, cantos y arcillocalcáreo con afloramientos rocosos, acantilados y montañas escarpadas.

Clima: Continental-mediterráneo con noches frías que permiten el descanso de la vid y retrasa acumulaciones de azúcares, conservando la acidez y ayudando a la construcción de sabor.

Temperatura media: 13 ºC.

Precipitaciones anuales: 450-550 l/m2.

Insolación: 2.700 horas/año.

Manejo del viñedo: Cultivo de secano, cobertura vegetal y viticultura de montaña responsable con mínima intervención, que prioriza la biodiversidad.

Fermentación: a 24 ªC.

Crianza: 6 meses en maderas de roble francés

seleccionado.

Variedades: Viñedos aislados, entre bosques, 42 %

Garnacha, 38 % Syrah i 20 % Garrut.

Graduación alcohólica: 13% vol.

Nota de cata: "De color negro y tono violáceo con mucha capa, brillante. Lágrima gruesa y de caída lenta en copa, ligeramente teñida. La nariz es muy elegante con los tonos de frutas negras, minerales, balsámicas y maderas nobles. La boca es muy jugosa, vibrante en la acidez y con un paso ancho y grueso. Los taninos son finos y elegantes, muy bien ensamblados. El post gusto es untuoso y lleno."



8. Preguntas Frecuentes (FAQ)

Sobre las viñas en cotas altas

¿Cómo afecta la altitud al vino?

En primer lugar, la temperatura en las Montañas de Prades cae de media 0,65 ºC por cada 100 m de altura haciendo que las viñas en cotas altas vivan en un ambiente más frío.

Así, por ejemplo, un viñedo de CARA NORD que esté a 800 metros de altitud puede llegar a tener 5,2 °C menos de temperatura que otra que estuviese situada a nivel del mar.

Paralelamente, hay que añadir que por cada 150 m de altitud hay el mismo efecto que si desplazaran la viña un grado de latitud más al norte.

Las viñas en cotas altas también tienen una mayor exposición a los rayos ultravioleta (UV), ya que en la montaña el ambiente es más limpio y ligero que en los valles. Los rayos ultravioleta aumentan un 4 % por cada 250 m de altura, aumentando el grosor de la piel y estimulando la síntesis fenólica, la dulzura de taninos, aportando sabores intensos y frescos y nada maduros.

Las bajas temperaturas retrasan la maduración y la acumulación de azúcares y elevan la acidez y la frescura de la uva ayudando a la construcción de aromas y sabores.

En los viñedos de altura tiende a haber mucha diferencia entre las temperaturas diurnas y nocturnas. Este diferencial térmico es, en gran parte, responsable de este equilibrio perfecto de madurez y frescura.

Los viñedos de CARA NOD están sobre un suelo mucho más diverso; una diversidad que ofrece gran variedad de minerales y nutrientes a las uvas y dando como resultado vinos de carácter mineral.

Como resultado de la altura se obtienen vinos que tienen más color, más mineralidad, más acidez y, al mismo tiempo, son más suaves y profundos, con una paleta aromática amplia, fresca y singular.

¿Qué características analíticas tienen vinos de CARA NORD procedentes de cultivos en altitud?

A más altitud, los antocianos suben dramáticamente.

Los taninos totales se mantienen constantes con la altura, mientras que los taninos amargos van bajando.

Hay una alta retención de ácido málico en cotas más altas que puede llegar 2-3 gr / l según la altura. El PH de estos vinos tiende a ser más bajo, factor que ayuda a la estabilidad y longevidad de los vinos y permite trabajar con valores mínimos de SO2.

La piel se vuelve más gruesa con la altitud, hasta cinco veces más en los 1.500 metros que en cotas de 600 metros.

La intensidad de luz del sol es más alta en cotas altas, lo que resulta en un aumento de la fotosíntesis y de la producción del Resveratrol saludable para el cuerpo humano.

¿Cómo afecta la altitud a la piel de la uva?

Los sitios de gran altitud tienen temperaturas medias más bajas, la acumulación de calor es menor y las fluctuaciones de temperatura diurna y nocturna son más acusadas.

El trabajo principal de la piel de la uva es proteger las semillas dentro de la reproducción. Las pieles se vuelven más gruesas como un mecanismo de defensa frente a los niveles de radiación solar más altos en cotas altas y las variaciones de temperatura. Las pieles más gruesas llevan además taninos, más color y una relación piel / jugo muy alta con la consecuente disminución del rendimiento, pero más intensidad de sabores y color.

¿A qué obliga la Viticultura de altura?

Desarrollar un viñedo de montaña tiene numerosos retos que se multiplican por la dificultad del lugar donde se encuentra: el acceso a la viña, los nutrientes de las plantas al tratarse de tierras muy pobres, la falta de agua, el impacto ambiental, la erosión del terreno, la selección de porta-injertos, las opciones de varietales, la elección de los métodos apropiados para la cobertura vegetal. etc.

Tener buen cuidado de las técnicas de gestión del suelo y sus consecuencias sobre el estado hídrico de la vid, y la conservación de la fertilidad y la erosión del suelo es una cuestión central para la viticultura de montaña.

¿Si las Viñas de alta elevación suelen ser más difíciles de trabajar por qué CARA NORD elige estas viñas?

Sí es cierto que las viñas de altura tienen suelos pobres y poco profundos, baja humedad, grandes oscilaciones diarias de temperatura, vientos fuertes y elevado riesgo de daño por heladas, y son viñas de baja producción y alto costo.

EN CARA NORD, sin embargo, elegimos estos puestos de creciente dificultad debido a la singularidad y complejidad que estas viñas confieren a los vinos. Es un hecho que las vides de altura producen vinos sorprendentes en comparación a otros de menor elevación.

La luz solar directa diaria es muy alta ya que hay pocas nubes, lo que hace que el metabolismo de la cepa sea muy eficiente, llevando a la plena fotosíntesis y madurez. Las noches en las cotas más altas resultan bastante frías, permitiendo a las viñas mantener la acidez al mismo tiempo que conseguir los azúcares necesarios para la maduración. Una brisa constante mantiene la uva sana y limpia. Los suelos rocosos, que se encuentran en las cimas de las colinas y laderas, ayudan a drenar el exceso de humedad, por lo que obligan a las viñas a cavar profundo, a trabajar para encontrar los nutrientes y minerales, lo que limita naturalmente el rendimiento de la vid y aumenta la complejidad de su fruto.

¿Qué beneficios para la salud tienen los vinos procedentes de viñas plantadas en cotas altas?

Las uvas procedentes de viñedos de montaña y que tienen una mayor exposición a los rayos ultravioletas tienen una mayor cantidad de <u>Resveratrol</u> y <u>Procyanidina</u>, unos antioxidantes importantes que se encuentran en las pieles de la uva y que tienen efectos antivirales, neuroprotectores, anti-envejecimiento y anti-inflamatorio.

La viticultura de CARA NORD da uvas con un alto contenido de polifenoles que ayudan en el control de las enfermedades del corazón.

¿Cómo afecta a la calidad del vino que las viñas estén en cotas altas?

Las laderas de las montañas, con suelos pobres de pizarra, llenas de rocas, provocan un gran impacto del suelo en las viñas produciendo un fruto con mineralidad y acidez natural superior en comparación con las uvas de cotas más bajas. Un PH bajo que representa una alta acidez en la fruta beneficia la producción de vino de alta calidad, con intensa concentración, cuerpo y sabor. Estos vinos son particularmente aptos para el largo envejecimiento.

La mayor exposición solar a la que están sometidas las viñas plantadas en altura llevan a la uva a desarrollar pieles más gruesas y, por tanto, mayores niveles de antocianos y mejores niveles de taninos dando un vino con más color, suave y menos astringente.

¿Cuál es el propósito de la cobertura vegetal?

Para favorecer la biodiversidad y hacer que el suelo esté vivo, se permite que las plantas autóctonas crezcan entre las cepas proporcionando a la viña la materia orgánica, humus, nitrógeno y otros nutrientes, a la vez que mejora la estructura del suelo y el crecimiento de las raíces en simbiosis con las bacterias beneficiosas del suelo, hongos y lombrices de tierra. Los cultivos de cobertura vegetal proporcionan un hábitat para los insectos benéficos (mariquitas, arañas) y aves (pájaros, búhos), que se alimentan de las plagas de los viñedos creando un perfecto equilibrio.

¿Qué quiere decir que las uvas son cultivadas de manera responsable?

Los agricultores son jardineros del paisaje, cuidadores de la tierra, el aire, el agua y todos los organismos que viven asociados a ella. Ser agricultor significa tomar la responsabilidad en el papel de velar por el entorno, la limitación de químicos, la restitución de acuíferos, vigilar la erosión del suelo, el control de la huella ecológica. La agricultura responsable obliga a una verdadera participación en todos los ecosistemas naturales de la finca considerando siempre todas sus interacciones.

¿Qué pasa con las fases de la luna? ¿Afectan al vino?

Las energías de la luna, el sol y los planetas afectan a todos los seres vivos de la Tierra en ritmos regulares, específicamente los ciclos de crecimiento de las plantas. Mediante la comprensión de los efectos sutiles de estos ritmos, podemos modificar nuestras prácticas agrícolas para sacar el máximo provecho de estas fuerzas y mejorar la producción agrícola. Por ejemplo, las energías del crecimiento de las raíces aumentan con luna llena, por lo que es un buen momento para plantar y trasplantar las plantas que requieren de raíces profundas. Si quieres saber más, echa un vistazo a: www.biodynamics.com.

¿Cuántos kilos de uva se producen en una hectárea de Cara Nord? ¿Cuánto vino sale de una sola cepa?

Tenemos un rendimiento medio muy bajo, de unos 2.500 kg por hectárea; se necesitan unos dos cepas para hacer una sola botella.

¿Qué significa "cultivo en secano de la viña"?

La gestión de la vid en secano nos lleva a una vendimia sin agua de riego, basándose únicamente en las precipitaciones naturales y la humedad. El suelo actúa como una esponja durante las lluvias de invierno y principios de primavera, reteniendo el agua para liberarla lentamente en los viñedos durante el largo, caluroso y seco verano. El cultivo de secano anima a los sistemas reticulares de la planta a sumergirse profundamente en el suelo, haciendo una

producción de viñas sanas y vigorosas con excelente sabor y carácter mineral y mucha concentración.

La elaboración

¿Qué tipo de madera se utiliza para envejecer el vino?

Nosotros utilizamos sólo maderas de roble francés seleccionadas, que aportan complejidad, elegancia y profundidad al vino

Donde vinifica sus vinos CARA NORD?

Trabajamos en la pequeña bodega que hay dentro del recinto amurallado del Monasterio de Poblet (Patrimonio mundial por la UNESCO). Se trata de una bodega bien equipado para la elaboración de vinos de calidad y con un entorno monumental e histórico magnífico.

El clima

¿Cómo varía el clima con la altura de las montañas?

En la cara norte de la Sierra de Prades la temperatura disminuye aproximadamente 0,65 °C por cada 100 m de altitud. El ambiente es más limpio y ligero que en los valles y los rayos ultra violados aumentan un 4 % por cada 250 m de altura. Asimismo, por cada 150 metros de altura, se produce el efecto como si desplazaran la vid un grado de latitud más al norte.

¿Por qué el clima de la Sierra de Prades es tan apto para el cultivo de uva?

El hecho de estar en la CARA NORTE de las montañas, con una altura cerca de los 800 metros y bajo la influencia del viento de Marinada, ofrece un clima inusualmente fresco por su entorno. Se trata de un clima de transición entre el clima mediterráneo y el clima Continental de las tierras de interior. Los inviernos son fríos y los veranos no muy calurosos, con un notable diferencial térmico entre el día y la noche. Las temperaturas pueden alcanzar los 35 °C en verano y los -10 °C en el mes de febrero, con una media anual en la CARA NORTE de unos 13 °C. La relativa persistencia del viento durante el verano hace que éste actúe como antiséptico natural de la viña, a la vez que ayuda a refrescar el ambiente y a bajar las temperaturas veraniegas. La pluviometría anual es de unos 450-550 mm y la insolación alrededor de 2.700 horas de sol al año.

Un clima que provoca una maduración lenta de la uva debido a la altura y la frescura del ambiente, unas vendimias muy sanas debido a la persistente brisa y unas noches frías que ayudan a preservar la acidez en la uva, ayudan a hacer un vino muy equilibrado.

Información y visitas

¿Dónde se encuentra CARA NORD?

Las viñas y la vinificación de CARA NORD se encuentran en el término de Vimbodí-Poblet. La bodega está dentro del Monasterio de Poblet. La oficina y el almacén de expedición esta a unos 10 minutos del Monasterio, en el pueblo de El Vilosell. Nuestra web dispone de un mapa detallado imprimible.

¿Qué tienen que ver la montaña, el senderismo, los monasterios, la viña, y el vino de altitud con CARA NORD?

El entorno de CARA NORD es único para descubrir la historia, pasear por las montañas de Prades y conocer sus vinos de altura únicos y singulares en un recorrido diverso que ayudará a entender la viticultura de la zona, su clima, la topografía de sus tierras y la aventura de cultivar viñedos en regiones vitivinícolas remotas. Conocer monasterios, visitar bodegas modernistas o pueblos medievales puede ser muy interesante para el turista.

¿Qué significa el término "Montañas de Monjes"?

Las montañas de Prades, donde se cultivan nuestros viñedos, fueron durante muchos siglos propiedad de los monjes del Monasterio de Poblet y los monjes de Scala Dei, en el Priorat. Unas sierras donde los monjes cultivaban la vid y otras explotaciones agrícolas y donde dejaron su huella tanto en Poblet como en el mismo Priorat, que todavía lleva su nombre.



¿Cuál es el significado histórico del Monasterio de POBLET?

El Real Monasterio de Santa María de Poblet es un monasterio de la orden del Cister, fundado en 1150. Está situado al pie de las montañas de Prades, en la comarca de la Conca de Barberà. Poblet constituye un impresionante conjunto arquitectónico y se puede contar entre los conjuntos monásticos más importantes de Europa, siendo, de hecho, el conjunto monástico habitado más grande del continente europeo.

Desde la edad media es un importante referente simbólico de los países de la antigua Corona de Aragón. Desde el reinado de Pedro el Ceremonioso y durante los siglos XIV y XV se convirtió en el panteón real de los soberanos de la Corona, aunque también acoge las tumbas de otros individuos de la familia real y de diferentes linajes nobiliarios.

En 1921, después de la visita del rey Alfonso XIII, fue declarado Monumento Nacional por el Gobierno Español. En 1991 fue declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

¿Si hago una visita a la zona, qué otras cosas podría descubrir?

El Monasterio de Poblet, su Hotel-Hospedería y su Restaurante son siempre interesantes. Seguir la ruta del Cister con el Monasterio de Santes Creus y Vallbona de les Monges. Las visitas al Castillo de Riudabella y el Castillo de Milmanda. El paseo por las bodegas modernistas conocidas como la Ruta de las Catedrales del Vino. Dejarse seducir por las calles medievales de Montblanc o las excursiones al Parque Natural del Bosque de Poblet con el robledal más

importante de Catalunya son algunas de las actividades que puedes hacer por la zona después de visitar CARA NORD.

¿Cuáles son las singularidades de la geología de la zona?

Situado al norte de Tarragona, el Área Vitivinícola Conca de Barberà y, en especial, su vertiente de las Montañas de Prades es un paisaje abrupto, rodeado de montañas, afloramientos rocosos, acantilados, montañas escarpadas y bosques de robles y encinas.

Dentro de la zona de Interés Geológico de Cataluña, con antiguas minas de plomo y plata ya explotadas por los romanos, tienen condiciones geológicas extraordinarias para el cultivo de la vid: suelos de pizarra, pobres y muy pedregosos, con esquistos medios y grandes con pendientes que garantizan un buen drenaje. Tierras gravera arcillosa y arenosa con gravas rodadas, y poca materia orgánica. Un lugar ideal para conseguir vinos finos y singulares.

Quisiera visitar la Conca de Barberà y me encantaría llegar hasta CARA NORD. ¿Cómo programar una visita y una degustación?

Nos encantará recibir su visita. Las visitas sólo están disponibles con cita previa. Las reservas se pueden coordinar llamando a nuestra oficina, teléfono: +34 973 176 029, o enviando una nota a nuestra dirección electrónica: hola@caranordceller.com.

¿Tiene una lista de correo? Si es así, ¿dónde puedo inscribirme?

Sí tienes interés en estar informado de nuestras actividades, por favor firma en nuestro "Libro de visitas" en la web y recibirás información sobre las acciones de la bodega.

Sobre nosotros

¿Cuánto tiempo lleva CARA NORD elaborando vino?

La Bodega Cara Nord es un proyecto muy joven iniciado en 2012. Nuestras primeras botellas de CARA NORD Blanco y Tinto salieron al mercado en el verano de 2013.

¿De dónde viene el nombre "CARA NORD"?

Nuestra bodega nació para vinificar viñas plantadas en cotas altas de la CARA NORTE de las Montañas de Prades, en el término municipal de Poblet, dentro del Parque Natural de la Sierra de Prades y el Parque del Bosque de Poblet.

La Sierra de Prades acoge Denominaciones de Origen tan emblemáticas como el Priorat y el Montsant, Costers del Segre y, en su vertiente Norte, trabajamos las fincas de CARA NORD dentro de la D.O. Conca de Barberà.

Dónde comprar el vino

Si nos envías un mensaje a hola@caranordceller.com diciendo en qué lugar del mundo estás, te contactaremos con la mejor solución posible para que tengas el acceso más cómodo a nuestro vino.

9. Información y Contacto:

CARA NORD CELLER, SL
PLAÇA SANT SEBASTIÀ, 13
25457 EL VILOSELL
LLEIDA, SPAIN
TEL +34 973 176029
hola@caranordceller.com
www.caranordceller.com

Xavier Cepero Xavier@caranordceller.com

Tomàs Cusiné Tomas@caranordceller.com