

CARA NORD

DE LES MUNTANYES
DE PRADES

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 arcillo-calcareo 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 °C.

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 °C.

Crianza: 6 meses en maderas de roble francés seleccionado.

Variedades: Viñedos aislados, entre bosques, 42 % Garnacha, 38 % Syrah i 20 % Garrut.

Graduación alcohólica: 14% vol.

Nota de cata: “De color negro y tono violáceo con mucha capa y 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 pleno.”

