



► 1 Septiembre, 2017

Cara Nord Garrut y Cara Nord Trepat

Cara Nord Celler nace en 2012 de la mano de Tomàs Cusiné, Xavier Cepero y Eric Solomon, en la Serra de Prades, en la Conca de Barberà (Tarragona). La viticultura de hasta 800 m de altitud que se practica en esta bodega, en tierras pedregosas, en ambientes no contaminados, y con una diversidad biológica intacta, dan lugar a vinos originales, de calidad organoléptica singular. ①

NOTA DE CATA

NOMBRE: Cara Nord Garrut
D.O.: Conca de Barberà
VARIEDAD: Garrut
CARACTERÍSTICAS: Posee 6 meses de crianza, la mitad del vino en barricas de 500 litros de roble francés de segundo uso y la otra en ánforas de 500 litros. Color intenso púrpura con ribete rosado. Fruta roja intensa, moras e hinojos mentolados. En boca, la acidez predominante se equilibra con las frutas. Frescura en toda su amplitud.

NOTA DE CATA

NOMBRE: Cara Nord Trepat
D.O.: Conca de Barberà
VARIEDAD: Trepat
CARACTERÍSTICAS: Las uvas provienen de viñas viejas de 20 y 29 años, en vaso y a 400 m. de altitud, orientadas al noreste. El vino ha permanecido en depósito inoxidable durante 10 meses. Color cereza picota con tonalidades violáceas. De aroma intenso a fruta roja como cereza y mora, con fondo lácteo persistente. Entrada en boca fresca combinada con frutas rojas, y con tonos herbáceos y vegetales de frescura atlántica.

CARA NORD

Pza. Sant Sebastià, 13
 25457 El Vilosell (Lleida)
 Tel.: 973 176 029
www.caranordceller.com

