



CARA NORD

En el año 2012, tres emprendedores con una dilatada experiencia en el mundo del vino, Tomás Cusiné, Eric Solomon y Xavier Cepero, decidieron realizar una decidida apuesta por la zona de las montañas de Prades, dentro de la DO Conca de Barberà. No albergaban duda ninguna: era un lugar perfecto para el cultivo de la uva y la elaboración de vinos de altos vuelos. En efecto, este entorno paisajístico mediterráneo próximo al mar contiene algunos de los factores que permiten conseguir uvas de calidad, como una gran diversidad de suelos, una considerable amplitud térmica —que propicia una maduración lenta de la uva—, y unas variedades de uva con rendimientos muy bajos, y que están perfectamente adaptadas al territorio. Si a todo esto unimos un cultivo respetuoso con el entorno y el riguroso trabajo de la enóloga Gemma Plaza, mujer sensible encargada de la elaboración de los vinos, el resultado es un sólido e ilusionante proyecto que da vida a un elenco de vinos frescos capaces de transmitir con fuerza el carácter mediterráneo.

Negre

El vino tinto de **Cara Nord** está elaborado con una mezcla de uvas mediterráneas (garnacha, syrah y garrut) cultivadas en pequeños viñedos con suelos de pizarra rodeados de bosques. Una corta crianza de 6 meses en barrica redondea y matiza un vino estructurado y fresco, de intensos aromas de fruta madura, dulzores de madera y hierbas mediterráneas. (10 €)

