

El Correo del vino Diario



DIARIO

VINOS



NOTA DE PRENSA

Trepat 2016, el nuevo vino de la bodega CARA NORD

Elaborado a partir de viñas viejas de la variedad autóctona Trepat, este vino de viticultura de altura es la máxima expresión de la DO Conca de Barberà



Vimbodí i Poblet, septiembre de 2017.- Nace **Trepat 2016**, de la bodega CARA NORD, un tinto elaborado al 100% a partir de viñas viejas de la variedad autóctona Trepat. Representación fiel de la viticultura en altitud, este vino es la máxima expresión del territorio y paisaje de la DO Conca de Barberà.

Amparado bajo la DO Conca de Barberà -una zona con una larga tradición vinícola-, CARA NORD elabora este vino a partir de **viñas viejas de entre 20 y 29 años**. La bodega lleva a cabo una viticultura de hasta 800 metros de altitud y desarrolla su actividad en un ambiente geográfico muy particular y difícil, con retos constantes. CARA NORD cultiva viñas en altura con la convicción de que en tierras pedregosas, en ambientes no contaminantes y con una diversidad biológica intacta; se da resultado a vinos originales, de calidad organoléptica singular.

Trepat 2016 es un vino de color cereza picota con tonalidades violáceas y un intenso aroma a fruta roja, como la cereza y la mora, con un fondo persistente. La entrada en boca es fresca, combinada con frutos rojos y con tonos herbáceos y vegetales de frescor atlántico. **PVP. 13€**

CARA NORD

CARA NORD nace en 2012 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. Los tres, con una larga experiencia en el sector vinícola, sintieron la llamada de la viticultura en altura y se lanzaron a la creación del proyecto con una intención clara: vinificar viñas plantadas en altitud procedentes de la cara norte de les Montañas de Prades.