



▶ 29 Octubre, 2017

EL VINO**Cara Nord
2015
Cara Nord
Celler S.L.**D.O. Conca
de Barberà
9,95 €

Unidos por una amistad y afición al vino de más de 20 años, Tomàs Cusiné, Xavier Cepero y Enric Solomon están consiguiendo, a partir de cepas viejas situadas en las proximidades de las montañas de Prades y Poblet, unos vinos muy interesantes. El cambio climático lleva a muchos elaboradores a buscar viñas plantadas en altitud.

Los 800 metros de altura son ideales para el salto térmico entre la noche y el día, garantizan los aromas, retrasan la acumulación de azúcares y conservan una ajustada acidez. El suelo pobre es

**La ligera oxigenación
en la copa potencia
sus notas minerales**

otro factor positivo para la elaboración de un tinto 41% syrah, 40% garnatxa y 19% garrut. Con notas olfativas elegantes, seis meses en barrica de roble francés lo redondean, manteniendo en boca un aporte mineral marcado por la variedad syrah, que a mi juicio parece adaptarse espléndidamente a estas tierras. ≡