

Cara Nord, la consolidación de un proyecto de viticultura en altitud en la Conca de Barberà

23/11/2017



Cara Nord presenta la consolidación de su proyecto de vinificación de viñas en altitud en la Conca de Barberà. Empezado en el año 2012 por Xavier Cepero, Tomàs Cusiné y Eric Solomon, esta bodega lleva a cabo una viticultura de hasta 800 metros de altitud sobre el nivel del mar y desarrolla su actividad en un ambiente geográfico muy particular y difícil, repleto de retos constantes.



la bodega practica una viticultura sostenible de mínima intervención en un ambiente geográfico saludable.

Las viñas de la bodega, situadas en la cara norte de las Montañas de Prades (zona clasificada de Interés Geológico de Cataluña), son tratadas con la mínima intervención, priorizando la conservación y la biodiversidad de los bosques que las envuelven, en favor de un trabajo orgánico integrado y sostenible. Conscientes de que el entorno impoluto que envuelve a las viñas de la bodega es el que da fruto a unos vinos singulares, con una expresión sincera, a estas se las estimula a coexistir con otras especies de plantas naturales, con una cuidada atención por el ecosistema agrario.

Los tres emprendedores del proyecto apostaron por un entorno que exige técnica, precisión y requiere habilidad y preparación por extraer el mejor del efecto altitud y para obtener la mineralidad, acidez, concentración, vivacidad y audacia que tienen estos vinos, que evocan el reto, el atractivo, y el magnetismo de la viticultura de montaña y son fieles al territorio y al paisaje de la denominación Conca de Barberà. En todos los vinos de la bodega se utiliza alguna variedad autóctona con tal de potenciar el carácter de la zona y definir mejor su personalidad. Por eso, el placer de los vinos de Cara Nord será privativo de unos cuantos y su producción muy limitada.