

DO CONCA DE BARBERÀ

Un trepat, el nou vi del celler Cara Nord

Emparat sota la DO Conca de Barberà, aquest vi neix de vinyes velles d'entre 20 i 29 anys



per: **Redacció**
13/10/2017



El nou vi de Cara Nord és un trepat | CARA NORD

OPINIÓ VADEVI



LEANDRE ROMEU

CAP ON HA D'ANAR
L'ENOTURISME?

ESPAI NISSAN 100% ELÈCTRIC

[VÍDEO] Així és la Carretera del Vi, Premi Enoturisme 2017 en la categoria Experiències i innovació

Neix Trepat 2016 del celler Cara Nord, un vi negre elaborat al 100% a partir de vinyes velles de la varietat autòctona trepat. Representant de la viticultura en altitud, aquest vi pretén ser la màxima expressió del territori i paisatge de la DO Conca de Barberà. Emparat sota la DO Conca de Barberà, Cara Nord elabora aquest vi a partir de vinyes velles d'entre 20 i 29 anys.

El celler du a terme una viticultura de fins a 800 metres d'altitud i desenvolupa la seva activitat en un ambient geogràfic molt particular. Cara Nord cultiva les vinyes en alçada amb el ple convenciment de què, en terres pedregoses, en ambients no contaminats i amb una diversitat biològica intacta, **es produeixen vins originals, de qualitat organolèptica singular.**

Trepat 2016 és, segons el celler, **un vi de color cirera picota amb tonalitats violàcies i d'aroma intensa a fruita vermella**, com la cirera i la móra, amb un fons persistent. L'entrada en boca és fresca, combinada amb fruites vermelles i amb tons herbacis i vegetals de frescor atlàntica. Es ven a un preu de 13€.

Cara Nord neix el 2012 de la mà de tres persones que, durant més de 20 anys, han mantingut una relació continuada d'amistat i passió pel vi: **Tomàs Cusiné, Xavier Cepero i Eric Solomon**. Tots tres, amb llarga experiència en el sector vinícola, varen sentir la crida de la viticultura en alçada i es varen llençar a la creació del projecte amb una intenció clara: vinificar vinyes plantades en altitud procedents de la cara nord de les Muntanyes de Prades.