

## Cara Nord Trepat Rosat

**Alçada:** Fins a 800 m d'altitud.

**Varietats:** 100% Trepat.

**Geografia:** Paisatge abrupte i ondulat, envoltat d'alts cims i boscos de roures i alzines en el Parc Natural de les Muntanyes de Prades i el Parc Natural del Bosc de Poblet.

**Sòl:** Zona qualificada com d'interès geològic a Catalunya. Terres pobres de pissarra, còdols i argil·lo-calcàris amb afloraments rocosos, penya-segats i muntanyes escarpades.

**Clima:** Continental -mediterrani amb nits fredes que permeten el descans de la vinya i retarda acumulacions de sucres, conservant l'acidesa i ajudant a la construcció de sabor.

**Temperatura** mitjana de la vinya: 13 °C.

**Temperatura** de Fermentació: 14-16°C.

**Precipitacions** anuals: 450-550 l/m<sup>2</sup>.

**Insolació:** 2.700 hores/any.

**Maneig de la vinya:** Cultiu de secà, cobertura vegetal i viticultura de muntanya responsable amb mínima intervenció, que prioritza la biodiversitat.

**Vinificació:** Verema a finals de setembre i maceració amb les pells durant unes 4 - 8 hores per donar aquest color característic per posteriorment extreure el seu most flor i posterior fermentació.

**Graduació alcohòlica:** 11,5 % vol.

**Nota de tast:** Rosa pàlid, translúcid, de ribet transparent. Net i brillant. Intensitat aromàtica mitjana, combinada amb maduixetes del bosc. El pas per boca és àcid i embolcallant a la vegada, voluminós i persistent. Equilibrat, de pas lleuger amb certa salinitat. Ràpid, atractiu i voluptuós.

