

## Cara Nord Blanco

**Altura:** Hasta 800 m de altitud.

**Geografía:** Paisaje abrupto y ondulado, rodeado de altas cumbres y bosques de robles y encinas en el Parque Natural de las Montañas de Prades y el Parque Natural del Bosque de Poblet.

**Suelo:** Zona calificada como de interés geológico en Catalunya. Tierras pobres de pizarra, cantos y arcillocalcáreo con afloramientos rocosos, acantilados y montañas escarpadas.

**Clima:** Continental -mediterráneo con noches frías que permiten el descanso de la vida y retrasa acumulaciones de azúcares, conservando la acidez y ayudando a la construcción de sabor.

**Temperatura** media de la viña: 13°C.

**Temperatura** de Fermentación: 16 °C.

**Precipitaciones** anuales: 450-550 l/m2.

**Insolación:** 2.700 horas/año.

**Manejo** del viñedo: Cultivo de secano, cobertura vegetal y viticultura de montaña responsable con mínima intervención, que prioriza la biodiversidad.

**Crianza:** 3 meses sobre lías finas.

**Variedades:** Viñedos aislados, entre bosques. Macabeu, Chardonnay y Trepat vinificado en blanco.

**Graduación** alcohólica: 13 % vol.

**Nota de cata:** “Sobre un fondo floral, de fruta blanca, ciruela verde y pomelo ácido, se combinan aromas exóticos como la piña tropical, maracuyá y notas minerales. La nariz crece en copa. Boca rotunda con acidez equilibrada por un toque glicérico y un suave tacto afelpado y untuoso. Gran frescor de cítricos y salinidad cremosa en boca. Paso largo, persistente y vibrante.”

