

Cara Nord Blanc

Alçada: Fins a 800 m d'altitud.

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: 16º C.

Precipitacions anuals: 450-550 l/m2.

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.

Criança: 3 mesos sobre lies fines en dipòsit.

Varietats: Vinyes aïllades entre boscos.
Macabeu, Chardonnay i Trepat vinificat en blanc.

Graduació alcohòlica: 13 % vol.

Nota de tast: "Sobre un fons floral, de fruita blanca, pruna verda i aranja àcida, es combinen aromes exòtiques com la pinya, maracujà i notes minerals. El nas creix en copa. Boca rotunda amb acidesa equilibrada per un toc glicèric i un suau tacte vellutat i untuós. Gran frescor de cítrics i salinitat cremosa en boca. Pas llarg, persistent i vibrant."

