

Cara Nord Negre

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: 24° 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: 6 mesos en fusta de roure francès seleccionat.

Varietats: Vinyes aïllades entre boscos.
Garnatxa, Syrah i Garrut

Graduació alcohòlica: 14 % vol.

Nota de tast: "De color negre i to violaci amb molta capa, brillant. Llàgrima lleugerament tenyida. El nas és molt elegant amb els tons de fruites negres, minerals balsàmics i fustes nobles. La boca és molt sucosa, vibrant en l'acidesa i amb un pas estret i prim. Els tanins són fins i elegants, molt ben assemblats. El post gust es untuós i ple."

