

Cara Nord Tinto

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: 24 °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: 6 meses en maderas de roble francés seleccionado

Variedades: Viñedos aislados, entre bosques.
Garnacha, Sirah y Garrut

Graduación alcohólica: 14 % vol.

Nota de cata: “De color negro y tono violáceo con mucha capa y brillante. Lágrima ligeramente teñina. La nariz es muy elegante con los tonos de frutas negras, minerales, balsámicas y maderas nobles. La boca es muy jugosa, vibrante en la acidez y con un paso estrecho y fino. Los taninos son finos i elegantes, muy bien ensamblados. El post gusto es untuoso y pleno.”

