

**EL VI**

per **Pilar Garcia**. Sommelier del restaurant Las Vegas  
[info@restaurantlasvegas.com](mailto:info@restaurantlasvegas.com)

**Cara Nord 17 Trepat**

■ El celler **Cara Nord** acaba de llançar al mercat el vi Trepat Rosat 2017, un nou vi d'alta muntanya fruit d'una selecció de vinyes velles de la varietat autòctona trepat.

Emparat a la DO Conca de Barberà, una zona amb una llarga tradició vinícola, Trepat Rosat 2017 procedeix de la **cara nord** de la serra de Prades, un enclavament envoltat de cims alts i boscos situat al parc nacional de les muntanyes de Prades i el parc natural de Poblet.

Les vinyes, a més de 800 metres sobre el nivel del mar, amb uns sòls de llicorella, estan en un entorn privilegiat i màgic. Una temperatura més fresca, una radiació ultravioletada més alta i una mitjana de 330 dies de sol a l'any, en un ambient net, pur i gens contaminat. A més, les vinyes tenen dèficit d'aigua, fet que beneficia la qualitat del raïm i permet concentrar sabors, aromes i color d'una forma extraordinària.

El trepat és una varietat autòctona que han conseguit cultivar gràcies al clima de muntanya i a la humitat, que la manté en vigor.

El vi és de color rosat clar, net i transparent. Té aromes de fruita vermella, cireres i

maduixes, amb una bona acidesa i consistència, i amb final fresc i agradable. A més, té una molt bona presentació, ja que el tap és de vidre, aspecte que el fa més elegant.



**DO: Conca de Barberà**  
**Preu: d'11 a 13 euros**