



CARA NORD presenta la añada 2017 de su Blanc de alta montaña

📅 julio 10, 2018 👤 admin

Buscar

SÍGUENOS EN TWITTER

🐦 Seguir a @vinos_españa



CARA NORD Blanc 2017 es fruto del *coupage* de tres variedades cultivadas en un paraje privilegiado, rodeado de altas cimas, en el Parque Natural de las Montañas de Prades y el Parque Natural del Bosque de Poblet

La bodega CARA NORD presenta su nueva añada de CARA NORD Blanc, la 2017, un vino para disfrutar especialmente estos meses de verano elaborado a partir de una selección de uvas cultivadas en altura -hasta 800 metros de altitud- de las variedades Macabeo, Chardonnay y, la tinta y endémica de la Conca de Barberà, Trepat; vinificada en blanc de noirs.

Este vino de paisaje procede de la cara norte de la Sierra de Prades, un territorio rodeado de altas cimas y bosques de robles y encinas, que ejercen una fuerte influencia en él. Recientemente, en el 28º concurso de vinos y cavas de la Denominación de Origen Conca de Barberà, CARA NORD Blanc 2017 ha ganado el premio al Mejor Blanco Joven. La bodega prioriza la biodiversidad en un cultivo de secano y una viticultura de montaña responsable con mínima intervención, respetando la zona calificada de interés geológico donde crecen las viñas.

Nota de cata

CARA NORD Blanc 2017 es un vino con aromas exóticos como la piña, maracuyá y notas minerales que se combinan sobre un fondo floral, de fruta blanca, ciruela verde y pomelo ácido. La nariz crece en copa, mientras que en boca es ácido, pero equilibrado por un toque glicérico y un suave tacto aterciopelado y untuoso.

Armonías

Este vino es idóneo para disfrutar durante estos meses de verano, acompañado de la mejor gastronomía: platos frescos, ensaladas, pescados blancos, arroces y quesos.

PVP: 10,50 euros.

🐦 Twitear

👍 Me gusta 0