



Está usted en: Gastronomía > Vinos y bodegas

**Cara Nord presenta la añada 2017**



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.

Actualizado 14 julio 2018

Compartir: [f](#) [t](#) [G+](#) [v](#) [y](#) [t](#) | [Imprimir](#) | [Enviar](#) | **Comentarios** 0

Redacción Ocio



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.

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. PVP: 10,50€.

Cara Nord nace el año 2012 con el objetivo de elaborar vinos originales, de calidad organoléptica singular, a partir de viñas de hasta 800 metros de altitud ubicadas en la cara norte de las Montañas de Prades. Un entorno privilegiado seleccionado con la convicción de que las tierras pedregosas, un ambiente no contaminado y una diversidad biológica intacta dan fruto a vinos de carácter inigualable.