

EL VINO**Cara Nord
2017**DO Conca de
Barberà
10,50 €

La diferencia de temperaturas entre el día y la noche cara a la consecución de un vino es una realidad. De aquí que muchos elaboradores busquen viñedos en zonas altas para conseguir la maduración de las uvas en óptimas condiciones. **Cara Nord** es un ejemplo. Ha situado sus viñedos a 800 metros de altitud en el paisaje del parque natural de las Montanyes de Prades. Son cepas de variedades macabeo y chardonnay, más la trepat, característica de la Conca de Barberà.

Como esta última es tinta, para lograr este blanco han de trabajarla en *blanc de noirs*, es decir, dejando poco tiempo en contacto el hollejo con el mosto, para que no dé color. Consiguen un blanco fresco, de agradable acidez potenciada por su equilibrio glicérico. El suelo pedregoso y el fresco de la noche le dan personalidad. ≡