



Cara Nord PRESENTA LA AÑADA 2017 DE SU BLANC

Un vino para disfrutar especialmente estos meses de verano elaborado a partir de una selección de uvas cultivadas en altura de las variedades macabeo, chardonnay y, la tinta y endémica de la Conca de Barberà, trepat; vinificada en *blanc de noirs*. El resultado es un vino de aromas exóticos y notas minerales que se combinan sobre un fondo floral, de fruta blanca y pomelo. En boca es ácido, pero equilibrado por un toque glicérico y un suave tacto aterciopelado y untuoso.

Recientemente, en el 28º concurso de vinos y cavas de la D.O. Conca de Barberà, recibió el premio al Mejor Blanco Joven.