

11 Enero, 2018



Como Pomona / Xavier Cepero i Tomàs Cusiné fan bon balanç de l'evolució de **Cara Nord**

Cara Nord consolida el projecte de vins de terrer en alçada a les DO Conca de Barberà i Montsant

Sumen nous vins amb varietats autòctones

Un terrer ric en llicorella i l'alçada de les parcel·les, entre els 700 i els 800 metres, són dues de les variables geogràfiques que més defineixen els vins del projecte **Cara Nord de la DO Conca de Barberà, i ara, també a la DO Montsant.**

COMO POMONA

@ComoPomona

Barcelona



Xavier Cepero, Tomàs Cusiné i Eric Solomon van iniciar l'aventura de **Cara Nord** el 2012 amb

un vi blanc i després un vi negre, que buscava la frescor de les Muntanyes de Prades, dins la DO Conca de Barberà. Ara amb el projecte "consolidat" sumen cinc referències sota aquesta denominació i han fet un vi més dins la DO Montsant.

Així, la família de vins **Cara Nord** iniciada amb el Blanc (Macabeu, Chardonnay i Trepát vinificat en blanc), i el Negre (Garnatxa Syrah i Garrut); ha crescut amb vins procedents de varietats autòctones com el monovarietal 100% Garrut; i dos 100 Trepát, un vinificat com a negre i el segon, com a rosat.

D'altra banda, el Mineral del Montsant (80% Carinyena i 20% Garnatxa), és el nou vi negre que **Cara Nord** vinifica sota aquesta altra denominació taragonina.

Cepero explica que a **Cara Nord** fan vi "amb un ambient geogràfic molt particular i difícil, ple de reptes constants. Les vinyes del celler, situades a la **cara nord** de les Muntanyes de Prades, són tractades amb la mínima intervenció, prioritant la conservació i la biodiversitat dels boscos que l'envolten, en favor d'un treball orgànic integrat i sostenible".