

Estás en **Guía Gastronomika - Vinos y Enoturismo - Vino de la semana - Cara Nord Rosat 2017**



Cara Nord Rosat 2017 [Foto: I. Galatas]

Cara Nord Rosat
Año: 2017
D.O: Conca de Barbera
Precio: 10 €
Cara Nord
☎ 973 176 029
✉ hola@caranordceller.com
🌐 http://www.caranordceller.com/
Pza. Sant Sebastià, 13
El Vilosell,
Lleida 25457

Los rosados de verano

Vino de la semana - Cara Nord Rosat 2017

Un proyecto que transmite el terruño a través del vino

Iñigo Galatas | diariovasco.com | 14/05/2018 |

Coges a tres mentes preclaras del vino, los juntas y sólo te puede salir algo bueno, sobre todo algo por lo que merece la pena abrir una botella.

Conozcamos a los tres: Tomás Cusiné, un obseso por hacer vinos con mucho carácter de la geografía, las variedades autóctonas y el terruño. Una persona capaz de hacer muchos vinos y que cada uno de ellos exprese su personalidad. Por supuesto que pueden parecerse, a eso se le llama personalidad del padre, como los hijos tienen un aire parecido, pero cada uno mantiene su personalidad.

Xavier Cepero, a quien conocí como gran capitán de Castell del Remei, un vino que me enamoró en su día, afortunadamente Xavier me abrió la bodega en una época en la que se sospechaba de todo aquel que llegaba por las buenas a las bodegas, pero se dio cuenta de que me había enamorado del vino y me dio la bienvenida. Hombre de empresa que conoce el valor de un buen vino y de quienes saben apreciarlo.

Eric Solomon, americano que ha luchado como pocos por dar a conocer grandes vinos españoles en los EEUU. Como quien dice empezó en el salón de casa (como otros emprendedores que arrancaron en un garage) y su pasión por mostrar los mejores vinos le abrieron el camino a los

mejores restaurantes. Ha conseguido introducir, además de lo más conocido, lo que hace diferentes a los vinos y ha enseñado a una nueva hornada de sumilleres a entender y a apasionarse por los vinos españoles.

Los tres, con un montón de gente joven detrás, han arrancado con este proyecto en el Parque Natural de Montañas de Prades, esa zona de Tarragona donde te encuentras con un valle detrás de otro hasta que llegas al Priorato, que corresponde a la Conca de Barberá, que le llega un aire mediterráneo muy característico, un lugar de interés geológico, una zona donde es imposible que se desarrolle otra cosa que no sea la vid, viticultura de montaña que hace que suene a heroico porque lo es.

Con la trepat, una variedad tinta autóctona que han conseguido rescatar, replantar y que se quede para siempre gracias a la frescura de las montañas y esa ligera humedad que la mantiene con vigor. Me encanta el color pálido, me encantan las fresas salvajes, me encanta la acidez e incluso ese ligero toque salino que te hace querer la siguiente copa. Aperitivo perfecto y, ya de paso, que se quede para los primeros platos en una tarde en la que se está poniendo el sol. Por 10 euros y con un tapón de cristal para quedar como un elegante.