

## Más de 250 profesionales se dejan conquistar por los vinos de la DO Conca de Barberà en Barcelona

MARTES 15 DE MAYO DE 2018

LEÍDO 395 VECES



Los asistentes pudieron conocer de primera mano la cincuentena de vinos propuestos por las 17 bodegas, y maridarlos con una propuesta gastronómica de proximidad



La Denominación de Origen Conca de Barberà volvió a triunfar este lunes en Barcelona con un showroom al que asistieron más de 250 profesionales de la restauración y la hostelería de la ciudad, así como prensa especializada y prescriptores del mundo del vino.

El acto, que tuvo lugar en el Mercat de les Flors de Barcelona bajo el lema CONCARim Barcelona, reunió a 17 de las 25 bodegas que conforman la DO: Agrícola de Barberà, Bodegas Concavis, Cara Nord Celler, Castell d'Or, Celler Carles Andreu, Celler Pla de la Masó, Celler Rendé Masdéu, Costador – Metamorphika by Joan Franquet, Gerida Viticultors, Mas de la Pansa, Mas Foraster, Rosa M. Torres, Succés Vinícola, Vidvertus, Vilanova Vins, Vins de Pedra y Vins i Caves Portell.

Los asistentes pudieron conocer de primera mano la cincuentena de vinos propuestos por las 17 bodegas, y maridarlos con una propuesta gastronómica de proximidad y la música del grupo The Painomi, que amenizaron la tarde con su espectáculo. En la cata para periodistas y prescriptores, conducida por la sommelier y periodista Meritxell Falgueras, los asistentes pudieron probar 5 referencias de la DO: Cara Nord Blanco, Portell Rosado Trepát, Vins de Pedra Tinto, Mas de la Pansa Trepát y Josep Foraster Tinto Reserva.

5 propuestas vinícolas que permitieron a los asistentes catar nuevas añadas de vinos que ayudan a conocer en profundidad el producto que se ampara bajo la DO Conca de Barberà.

Con la celebración de este showroom, la DO Conca de Barberà ha querido acercarse un poco más al público profesional de la capital catalana para dar a conocer la oferta vitivinícola de la comarca, caracterizada fundamentalmente por el Trepát, la variedad emblema de esta DO y de gran importancia para la Conca gracias al carácter único que le otorga.

