

92 PUNTOS

Cara Nord Garrut 2015

Autor: Mesa de cata de Sobremesa Lunes, 18 de junio de 2018

Noticia clasificada en: Vinos D.O. Conca de Barberà



Etiqueta que apuesta claramente por lo autóctono con excelentes resultados. La mitad del vino se cría en ánforas de 500 l y la otra mitad en barricas de roble francés de 500 l.

De color rojo granate intenso, de buena capa.

De buena intensidad y franqueza en nariz, muestra **aromas de fruta roja en mermelada (frambuesa), florales, bosque umbrío y balsámicos junto a recuerdos de cacao.** Tierra húmeda.

Equilibrado en boca, con **buena acidez que aporta frescura y jugosidad, paso frutal (fruta roja), aromático, con recuerdo vegetal** y herbáceo agradable. Final intenso y limpio.

LA PUNTUACIÓN SOBREMESA

96 - 100	Vino de calidad especial. Fuera de serie.
90 - 95	Un gran vino. Apuesta segura.
85 - 90	Vino muy bueno, sólido.
80 - 84	Buen vino, con alguna calidad destacable.
75 - 79	Vino correcto, sin cualidades particulares.