

TREPAT BRILLANTE

Cinco vinos de la Conca de Barberà, paisaje embotellado

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

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



Terrazas fluviales, pizarra y suelos calcáreos donde crecen variedades autóctonas. En la zona tienen cabida uvas y mezclas variadas, pero la trepat, destinada sobre todo a espumosos y rosados, se descubre ahora crucial para tintos.

92

Cara Nord Garrut 2015



Tinto 2015 • Garrut • D.O. Conca de Barberà • Cara Nord • 15 €

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.

[Ver nota de cata >>](#)

90

Carles Andreu Trepata 2016



Tinto 2016 • Trepata • D.O. Conca de Barberà • Celler Carles Andreu • 13 €

Otro ejemplo que pone de manifiesto la **personalidad de la uva trepata**. Se elabora con cepas de más de 60 años y tiene una crianza de seis meses en roble francés (Nevers).

[Ver nota de cata >>](#)