

Cara Nord presenta la añada 2017 de su Blanc de alta montaña

12 JULIO, 2018



Se elabora con uvas cultivadas en altura a unos 800 metros de altitud, de las variedades Macabeo, Chardonna, vinificadas en 'blanc de noirs'

UN VINO DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONCA DE BARBERÀ

La bodega **Cara Nord** presenta su nueva añada de Cara Nord Blanc, la 2017, un vino para disfrutar especialmente estos meses de verano elaborado a partir de una selección de uvas cultivadas en altura a unos 800 metros de altitud, de las variedades Macabeo, Chardonnay y, la tinta y endémica de la Conca de Barberà, el **Trepat**; vinificada en 'blanc de noirs'.

Este vino de paisaje procede de la cara norte de la **Sierra de Prades**, un territorio rodeado de altas cimas y bosques de robles y encinas, que ejercen una fuerte influencia en él. Recientemente, en el 28º concurso de vinos y cavas de la Denominación de Origen Conca de Barberà, Cara Nord Blanc 2017 ha ganado el premio al **Mejor Blanco Joven**.

La bodega prioriza la biodiversidad en un cultivo de secano y una **viticultura de montaña responsable** con mínima intervención, respetando la zona calificada de interés geológico donde crecen las viña.