

► 15 Julio, 2018

Cara Nord blanc

Any: 2017

D.O.: **Conca de Barberà**Raïm: **Macabeu, Trepat****i Chardonnay**Graduació: **13,5°**Preu aproximat: **10,50 €**TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Aquest vi és fruit del cupatge de tres varietats cultivades en un paratge privilegiat d'altcs cims, al Parc Natural de les Muntanyes de Prades i el Parc Natural del Bosc de Poblet. De color groc pàl·lid, molt brillant. Aroma atractiva i seductora pels seus tocs exòtics de fruites tropicals. Notes florals i de fruites blanques com la pinya i maracujà amb subtils notes minerals. En boca és d'una acidesa molt equilibrada i refrescant. Saborós, untuós i vellutat. Darrer regust suau i llarg que convida a continuar degustant-lo, sempre amb mesura i molt fresc. Elaborat a partir d'una selecció de vinyes cultivades en alçada - fins a 800 metres d'altitud - de les varietats Macabeu, Chardonnay i la varietat negra Trepat, però vinificada en blanc. És un vi especialment recomanat per a aquests mesos d'estiu amb marisc, peix blanc i amanides de salmó lleugerament fumat. És un vi singular de la **cara nord** de la Serra de Prades. Recentment ha guanyat en el 28è Concurs de Vins i Caves de la Denominació d'Origen Conca de Barberà com el millor blanc jove.

El celler elaborador: **Cara Nord** neix l'any 2012 amb l'objectiu d'elaborar vins originals a la **cara nord** de les Muntanyes de Prades, en un entorn privilegiat amb terres pedregoses i un ambient no contaminat. ■

