

Trepat 2016, el nuevo vino de la bodega Cara Nord

17.08.18 | 14:30. Archivado en [Vinos](#)



Elaborado a partir de viñas viejas de la variedad autóctona **trepat**, este vino de viticultura de altura se presenta como la máxima expresión de la **D.O. Conca de Barberà**. Y así es como ha nacido **Trepat 2016**, de la bodega **Cara Nord**, un tinto elaborado al 100% a partir de viñas viejas de la variedad autóctona **trepat** que constituye una representación fiel de la viticultura en altitud, de modo que este vino es la máxima expresión del territorio y paisaje de la **D.O. Conca de Barberà**.

Y amparado bajo la **D.O. Conca de Barberà** -una zona con una larga tradición vinícola-, **Cara Nord** elabora este vino a partir de viñas viejas de entre 20 y 29 años. La bodega lleva a cabo una viticultura de hasta 800 metros de altitud y desarrolla su actividad en un ambiente

geográfico muy particular y difícil, con retos constantes. Cultiva viñas en altura con la convicción de que en tierras pedregosas, en ambientes no contaminantes y con una diversidad biológica intacta, se da como resultado unos vinos originales, de calidad organoléptica singular.

Trepat 2016 es un vino de color cereza picota con tonalidades violáceas y un intenso aroma a fruta roja, como la cereza y la mora, con un fondo persistente. La entrada en boca es fresca, combinada con frutos rojos y con tonos herbáceos y vegetales de frescor atlántico. Su PVP aproximado es de 13 €.

Cara Nord nació en 2012 de la mano de tres personas que, durante más de 20 años, han mantenido una relación continuada de amistad y pasión por el vino: **Tomàs Cusiné**, **Xavier Cepero** y **Eric Solomon**. Los tres, con una larga experiencia en el sector vinícola, sintieron la llamada de la viticultura en altura y se lanzaron a la creación del proyecto con una intención clara: vinificar viñas plantadas en altitud procedentes de la cara norte de las montañas de **Prades**.