

Cara Nord Tinto

Los viñedos en altitud de la bodega Cara Nord aportan diferencia a sus vinos. Su singularidad radica en practicar una viticultura de hasta 800 metros de altitud sobre el nivel del mar, en un ambiente geográfico muy particular y difícil, repleto de retos constantes. Las viñas de la bodega, situadas en la cara norte de las Montañas de Prades –zona clasificada de Interés Geológico de Cataluña– son tratadas con la mínima intervención, priorizando la conservación y la biodiversidad de los bosques que las envuelven. Se trata de suelos pobres de pizarra, cantos y arcillo-calcáreo con afloramientos rocosos, acantilados y montañas escarpadas. El clima es continental-mediterráneo con no-

¿Y CÓMO ES ÉL? Jugoso, vibrante y fino

NOTA DE CATA

D.O: Conca de Barberà

Variedad: Garnacha, syrah y garrut

Características: De color negro y tono violáceo con mucha capa y brillante. La nariz es muy elegante con notas de frutas negras, minerales, balsámicas y maderas nobles. La boca es muy jugosa, vibrante en la acidez y con un paso estrecho y fino. Los taninos son finos y elegantes, muy bien ensamblados. El post gusto es untuoso y pleno.



ches frías que permiten el descanso de la vida y retrasa acumulaciones de azúcares, conservando la acidez y ayudando a la construcción de sabor de la uva que luego se transmite a los vinos. Como *Cara Nord Tinto*, un *coupage* de tres variedades que ha permanecido 6 meses en maderas de roble francés seleccionado.*