



[Inicio](#) [Servicios](#) [Catas](#) [Vino del mes](#) [Noticias](#) [Articulos](#) [Sudamerica](#) [Vinos](#)

Entrevista de Mundovino.net a Xavier Cepero, Director de CARA NORD, DO Conca de Barbera



PUBLICADO POR: JOSE 8 DICIEMBRE, 2018

DESCRIPCIÓN Y FILOSOFÍA DE SU BODEGA

Cara Nord nace con el propósito de vinificar viñas plantadas en altitud procedentes de la Cara Norte de las Montañas de Prades.

OPINIÓN DE SU D.O. O ZONA, QUE DESTACARÍA POSITIVAMENTE Y QUE NEGATIVAMENTE DE SU REGIÓN

La Conca de Barberà es una DO pequeña con 3.500ha y 21 bodegas. Una pequeña parte de la DO se encuentra en una zona calificada de interés geológico por su diversidad y textura de suelos. (Pizarras, conglomerados, arcillas...) zona de antiguas minas de romanos de Oro y plata. La Conca de Barbera tiene viñedos en altura hasta los 800m. Zonas altas, vendimias tardías y muy sanas.

BREVE DESCRIPCIÓN DE SUS VINOS

Trabajamos una enología que busca elegancia y profundidad en los vinos. Respetamos la fruta de la variedad con poco cuerpo y la tensión que ofrecen los viñedos en altura de Cara Nord. Una tаниdad pulida y una nariz abierta a notas francas.

OBJETIVOS PARA 2019

Estamos Trabajando la certificación de las viñas en ecológico y queremos profundizar en la crianza en tinajas.

OPINIÓN DE LAS NUEVAS TENDENCIAS DEL MERCADO, QUE BUSCA EL CONSUMIDOR SEGÚN VOSOTROS

Creemos que los mercados tienden a vinos ligeros y con tensión. Con lo que nuestros vinos de Cara Nord son muy aptos para esta nueva tendencia de mercado.

COMO ACERCAR EL VINO A LA JUVENTUD

Es una labor de fondo en la que hay que trabajar muchos aspectos a la vez. La idea misma del marketing mix. Una comunicación adaptada a ellos (más ligera) una imagen acorde (más fresca) y un producto no excesivamente complejo en las primeras etapas.

CREE QUE SUS VINOS MARIDAN CON LA GASTRONOMÍA DE SU REGIÓN.

Sí por supuesto. Los vinos de la zona han acompañado platos regionales durante siglos y son un complemento gastronómico de primer orden.

MUCHAS GRACIAS POR SUS RESPUESTAS!

UN SALUDO

EL EQUIPO DE MUNDOVINO.NET