

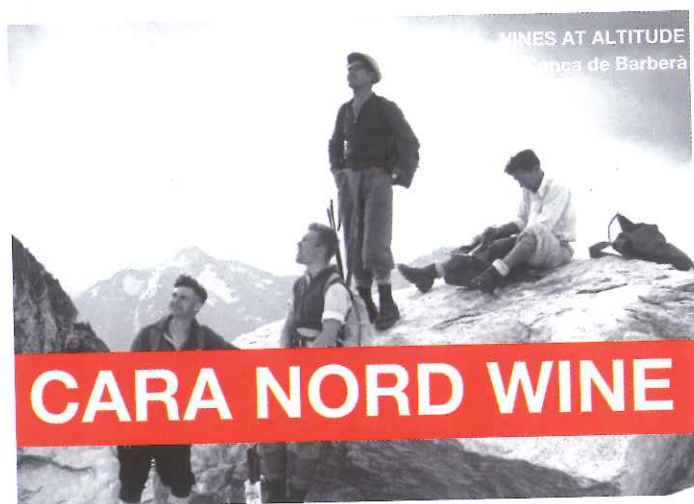
Cara Nord Celler

Rosat Trepat

LA SUBTILESA DEL TREPAT DE MUNTANYA

L'any 2012 neix el projecte Cara Nord de la mà de tres amics que comparteixen una passió, el vi: Tomàs Cusiné, Xavier Cepero i Eric Solomon, tots tres relacionats d'una o altra manera amb el món del vi i atrets per la cara nord de la muntanya de Prades, un lloc idoni per elaborar vins d'altura, amb sòls pedregosos, una gran diversitat biològica i un clima amb importants contrastos tèrmics que afavoreixen la qualitat i la personalitat dels vins. Aquesta viticultura de muntanya arriba fins als 800 metres i és l'essència de Cara Nord. En els vins això es manifesta amb la presència de fruita, acidesa i una tanicitat elegant i fresca. És una agricultura que busca la subtileza i l'elegància per sobre de la potència, i que obliga a treballar amb baixos rendiments a la vinya.

Pel que sembla, els raïms de vinyes de muntanya tenen una major quantitat de polifenols a la pell, entre els quals destaquen el resveratrol i la procianidina, compostos naturals que, a dosis moderades, són beneficiosos per a l'organisme humà.



Anunci de Cara Nord, que exemplifica el seu model de viticultura de muntanya.

Cara Nord Celler

📍 PL. Sant Sebastià,
13 • El Vilosell • Les
Garrigues

👉 www.caranordceller.com • hola@caranordceller.com • 973176029

👉 Visites i tasts: sí,
amb reserva prèvia

📌 Vi rosat sense
criança, elaborat amb
trepat

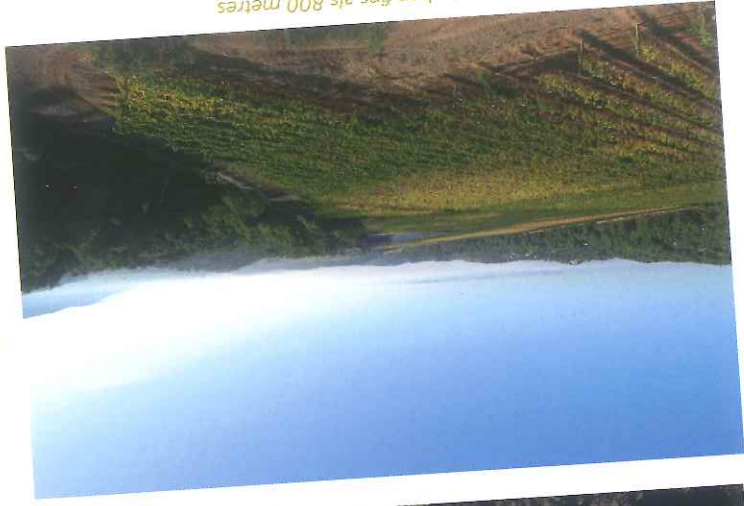
- ALTRES VINS
- DO TERRA ALTA
- DO TARRAGONA
- DOO PRIORAT
- DO PLA DE BAGES
- DO PENEDES
- DO MONTSANT
- DO EMPORDA
- DO COSTERS DEL SEGRE
- DO CONCA DE BARBERA
- DO CAVA
- DO CATALUNYA
- DO ALELLA

A més de visites i tast, el celler organitza un cop l'any una cursa entre les vinyes de la zona, amb una participació anual d'uns 300 corredors. Els visitants disposen d'un hotel de cinc habitacions anomenat Vilosell Wine Hotel, al poble del Vilosell.

Els sols són molt diversos —pissarres, esquistos, aglomerats calcaris— i hi ha antigues mines de diferents minerals, algunes de les quals ja explotades pels romans.

El celler té plantades les varietats trepat, garrut, garnatxa, syrah, macabeu i chardonnay. Els ceps de macabeu tenen fins a 80 anys d'edat i estan formats en vas, mentre que la resta estan formats en emparat amb una edat mitjana d'uns 20 anys. Les vinyes tenen coberta vegetal i estan situades a la cara nord de les muntanyes de Prades, a 5 km del monestir de Poblet, dins d'una zona d'interès geològic de Catalunya i envoltades pels cims de les muntanyes de Prades.

Les vinyes de Cara Nord es troben fins als 800 metres d'altçada, a les muntanyes de Prades.



Rosat Trepapat

Aquest vi és una de les darreres referències del celler Cara Nord. Es presenta en una ampolla de disseny molt atractiu, una etiqueta sobria i un tap de vidre que fa innecessari l'obridor. Neix l'any 2016 amb la intenció d'elaborar un vi rosat fet amb raïms tradicionals procedents de vinyes de muntanya.

Està fet 100 % amb la **varietat** trepat, la més representativa de la Conca de Barberà. Les **vinyes** es troben fins a 800 m d'altura a la cara nord de les muntanyes de Prades, i envoltades de boscos de roure i alzina. La verema es fa al moment just de maduració del raïm, i en arribar al celler es deixen macerar els raïms amb les seves pells entre 4 i 8 hores, segons convingui. Un cop el most ha agafat el color desitjat es premsen delicadament els raïms i es fa **fermentar** el most flor obtingut.

És un **vi** amb un atractiu color rosat que l'ampolla ajuda a ressaltar. Aromàticament té records de fruites vermelles, alguna nota de flors, i atrau més per l'elegància i els matisos que per la força aromàtica. En boca és fresc, àgil però amb carnositat, molt equilibrat i amb un toc subtilment salí. El regust és persistent i manté tota l'estona la frescor i la fruita.

🍷 12 000 ampolles/any

🍷 **Coca de recapte o cassola de tros**

📷 FASSINA BALANYÀ

Una fassina era una petita indústria familiar en què es destil·lava artesanalment vi o brisa per obtenir aiguardent de vi, que habitualment es feia servir per fer licors, sobretot anissos i digestius. Actualment no en queda cap digne d'aquest nom, tot i les quatre o cinc destil·leries que queden a Catalunya. La Fassina Balanyà és l'única fassina, de nom, que es conserva a Catalunya. Està situada a l'Espluga de Francolí, on va funcionar des de finals del segle XIX fins a mitjan segle XX. Actualment és un museu en què es fa una demostració de com es destil·lava antigament, i en què els adults poden acabar la visita tastant l'aiguardent que s'hi fa. L'edifici es va restaurar totalment l'any 2009 i manté en funcionament tots els elements de l'època necessaris per elaborar aiguardent. Des del Vilosell, heu d'agafar la LP-7013 i al cap d'uns 7 km trobareu la N-340, que us menarà direcció Montblanc. Passats uns 13 km heu de trencar a la dreta, en direcció a l'Espluga de Francolí.

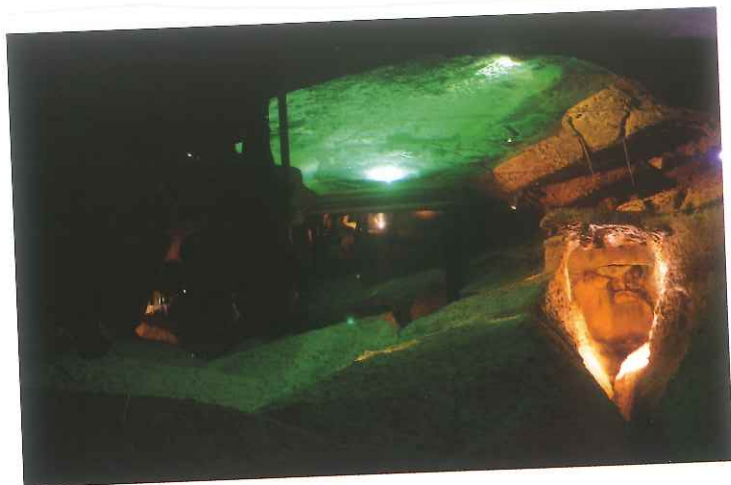


Exterior i interior de la Font de la Font

I a més

Una altra Font de la Font per l'horitzó xampin més agossera arribar

La més... Una altra opció, un cop sigueu a l'Espuga, és fer una visita a la Cova de la Font Major, una cova museïtzada de grans dimensions, que ja va ser ocupada per l'home de Neandertal al Paleolític. Al segle xx es va fer servir per cultivar xampinyons i servi com a polvorí durant la Guerra Civil espanyola. Els visitants més agosarats poden reservar una ruta amb equipament especial i guies espeleòlegs que els faran remuntar el riu subterrani que travessa la cova fins a arribar a una gran sala on els ibers feien rituals funeraris.



Exterior i interior de la cova de la Font Major.

