

TASTOS

Cara Nord Trepas Rosat 2018, quan l'hàbit no fa al monjo

Malgrat que el seu aspecte ens trasalladi directament a la Provença, el Cara Nord rosat té ànima de trepat de la Conca



per **Ramon Roset**
04/04/2019 11:25



Cara Nord Trepat Rosat 2018

100% Trepat.

Celler Cara Nord (DO Conca de Barberà)

Preu aprox.: 11 euros

Etiquetat en català

Tel.: 973 176 029

Mail: hola@caranordceller.com

Web: <https://caranordceller.com/>

El Cara Nord Trepat Rosat és un vi que a primera vista, hom el situa molt lluny del seu origen real.

La seva presentació és d'allò més provençal, tan per l'ampolla triada com per la seva etiqueta i el seu tap de vidre, com pel color del vi. **El seu aspecte, com si d'una ampolla de perfum gegant es tractés, transporta més a les luxoses galeries comercials dels centre de les grans ciutats que al "fred, contrast tèrmic, septentrionalitat" i "aventura i dificultat i la idea de límit" de la que ens parlen en la presentació del celler a la seva pàgina web. I no s'intueix per enlloc "alçada, inclinació, pendent, terres extrems, terres pobres i... molt paisatge"**

Els raïms de trepat amb els que s'elabora aquest vi **procedeixen de finques situades a les muntanyes de Prades i el Parc Natural de Poblet, on el paisatge és feréstec**, la geologia predominant està formada per calcàries i dolomies, amb gran presència de pissarres i conglomerats, el sòls són pobres i el clima és mediterrani amb influències continentals, que afavoreix un gran contrast tèrmic entre el dia i la nit.

Si l'anàlisi visual del Cara Nord Rosat, amb el seu aspecte net i brillant i el **color rosat pàl·lid amb reflexes acerats i ribet transparent**, ens manté a la Provença en apropar-lo al nas, les aromes amb les que ens rep, ens fan tornar de cop al terror d'on neix aquest vi. Hi trobem **aromes de fruites vermelles**, gerds, groselles, maduixes silvestres, **acompanyades de notes làctiques i assaonades amb els tocs especiats, pebres, i records d'herbes aromàtiques tan típiques dels vins rosats de trepat.**

En boca té una entrada força àmplia marcada per una acidesa viva i esmolada que ens acompanya fins al final d'un pas de boca directe i marcat per les aromes de fruites vermelles i amb la presència de subtils notes especiades i vegetals. Refrescant. Força llarg.

Vi per fer l'aperitiu i gràcies a la seva acidesa i notes afruitades també serà un **bon acompanyant dels plats on el salmó en sigui el protagonista, ja sigui cru, fumat, marinat o cuinat**. També rissottos i plats de pasta amb salses fetes a base de cremes de llet, nates i rovell d'ou.

#Cara Nord Celler