

200 profesionales acuden a la muestra de la DO Conca de Barberà en Barcelona ☆

09/04/2019

👁 182



Bajo el lema CONCARim Barcelona 2019, los vinos de la **Denominación de Origen Conca de Barberà** conquistaron a más de 200 profesionales de la hostelería y la distribución de la capital catalana el pasado 8 de abril, que pasaron por la muestra a lo largo de toda la tarde con el objetivo de conocer de primera mano los vinos de esta denominación de origen tarraconense, que cuenta con el Trepat como variedad estrella.



Muestra de la DO Conca de Barberà.

Los asistentes a la muestra, que se celebró en el espacio Camps Elisis, pudieron probar más de 80 referencias de las 15 bodegas que participaron: Abadia de Poblet, Cara Nord, Castell D'Or, Celler Carles Andreu, Celler Rosa Maria Torres, Celler Vega Aixalà, Clos Montblanc, Costador-Metamorphika by Joan Franquet, Gerida Viticultors, Josep Foraster, Mas de la Pansa, Rendé Masdéu, Succés Vinícola, Vins de Pedra y Vins i Caves Portell.

Los asistentes a la muestra, que se celebró en el espacio Camps Elisis, pudieron probar más de 80 referencias de las 15 bodegas que participaron: Abadía de Poblet, Cara Nord, Castell D'Or, Celler Carles Andreu, Celler Rosa Maria Torres, Celler Vega Aixalà, Clos Montblanc, Costador–Metamorphika by Joan Franquet, Gerida Viticultors, Josep Foraster, Mas de la Pansa, Rendé Masdéu, Succés Vinícola, Vins de Pedra y Vins i Caves Portell.

Además, los asistentes pudieron disfrutar también de una propuesta gastronómica elaborada a base de productos típicos del territorio, así como de la música del grupo Troffa Hamra, que amenizaron la jornada.

Durante la tarde se celebró también una cata guiada por Mariona Rendé, presidenta de la DO Conca de Barberà, y Bernat Andreu, miembro del Consejo Regulador, donde se cataron 5 referencias monovarietales: Castell de la Comanda Reserva 2012, de Castell d'Or; Samsó 2014 de la bodega Vega Aixalà; Clos Montblanc Trepapat 2015; Carles Andreu Trepapat 2017; e Insòlit 2016 de la bodega Rendé Masdéu.