

Nace Cara Nord Rosat 2018, vino rosado de alta montaña

Publicado por *Ana Belén Toribio* en abr 22, 2019 en *ACTUALIDAD, BEBIDAS*



Elaborado a 800 metros de altura en la cara norte de la Sierra de Prades de viñas de la variedad autóctona Trepát



Cara Nord lanza al mercado Rosat 2018, amparado en la D.O. Conca de Barberà, una zona con larga tradición vinícola. Este rosado de alta montaña nace de la selección de viñas viejas de la variedad autóctona Trepát, procedente de la cara norte de la Sierra de Prades, un enclave rodeado de altas cumbres y bosques ubicado en el Parque Nacional de las montañas de Prades y el Parque Natural de Poblet.

Nace en un entorno de viticultura heroica, de tierras pedregosas, suelos pobres de pizarra, cantos y arcillo-calcáreo en un ambiente no contaminante y con una diversidad biológica intacta y da como resultado unos vinos originales, de calidad organoléptica singular fruto de las viñas. La bodega Cara Nord elabora este vino con una viticultura de hasta 800 metros de altitud y desarrolla su actividad en un ambiente geográfico muy complejo que implica afrontar retos constantes.



Vendimia y vinificación

Aquí las viñas están expuestas a extremos contrastes en temperatura, creciendo bajo condiciones difíciles, produciendo vinos inusuales. Las uvas se caracterizan por su contenido superior de acidez natural, lo que beneficia la producción de vino de alta calidad, intensa concentración, cuerpo y sabor lo que les hace aptos para el largo envejecimiento.

Vendimia manual, corta maceración con sus hollejos para conseguir ese característico color, extrayendo el mosto flor para continuar con su fermentación en tanque y reposo durante 3 meses en el tanque.

Cara Nord	
D.O.	Conca de Barberà
Estilo de vino	Vino Rosado Intenso
Grados	11.5°
Variedad	Trepat
Vista	Rosa pálido, translúcido, de ribete transparente. Limpio y brillante.
Nariz	Intensidad aromática media, combinada con fresitas del bosque.
Boca	El paso por boca es ácido y envolvente a la vez, voluminoso y persistente. Equilibrado, de paso ligero con cierta salinidad. Rápido, atractivo y voluptuoso.
Temperatura de consumo	6°-8°C

Notas de cata