

CARA NORD NEGRO

Altura: Hasta 800 m de altitud.

Varietades: Viñedos aislados, entre bosques. Garnacha, Sirah y Garrut

Geografía: Paisaje abrupto y ondulado, rodeado de altas cumbres y bosques de robles y encinas con afloramientos rocosos, acantilados y montañas escarpadas. Todo en el entorno del Parque Natural de las Montañas de Prades y el Parque Natural del Bosque de Poblet.

Tipo de suelo: Antigua zona minera calificada de Interés Geológico. Tierras pobres de pizarra, cantos rodados y arcilla-calcareos.

Clima: Continental-mediterráneo con noches frías que permiten el descanso de la viña y retarda las acumulaciones de azúcares, conservando la acidez y ayudando a la construcción de sabores.

Temperatura media de la viña: 13°C

Precipitaciones anuales: 450-550 l/m²

Insolación: 2.700 horas de sol al año.

Manejo del viñedo: Cultivo Ecológico y de secano. Cobertura vegetal y viticultura de montanya con mínima intervención que prioriza la biodiversidad.

Temperatura de Fermentación: 20°C

Crianza: 6 meses en madera de roble francés seleccionada.

Nota de cata: “De color negro y tono violáceo con mucha capa, brillante. Lágrima ligeramente teñida. La nariz es muy elegante con los tonos de frutas negras, minerales, balsámicas y maderas nobles. La boca es muy jugosa, vibrante en la acidez y con un paso estrecho y fino. Los taninos son finos i elegantes, muy bien ensamblados. El post gusto es untuoso y pleno.”

Denominació de Origen: Conca del Barberà.

Reconocimientos:

Guía Repsol'18	Cara Nord tinto 2015	90 puntos.
Indigo Wine'18	Cara Nord tinto 2016	91 puntos.
Vivir el vino'18	Cara Nord tinto 2015	90 puntos.
Peñín'19	Cara Nord tinto 2016	92 puntos.
Vivir el vino'19	Cara Nord tinto 2015	90 puntos.
Girovi'20	Cara Nord tinto 2017	GRAN ORO.
Peñín'21	Cara Nord tinto 2017	91 puntos.
Peñín'22	Cara Nord tinto 2019	92 puntos.
Vivir el vino'22	Cara Nord tinto 2019	91 puntos.

