

CARA NORD GARRUT

Altura: Hasta 800 metros de altitud.

Variedad: 100% Garrut.

Producción: 1.000 litros.

Elaboración: Crianza de 12 meses en una tinaja de 1.000L.

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

Tipo de suelo: Antigua zona minera calificada de Interés Geológico con tierras pobres arcillo-calcáreas de pizarra y guijarros.

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

Temperatura media del viñedo: 13°C

Precipitaciones anuales: 450-550 l/m²

Insolación: 2.700 horas anuales.

Manejo de la viña: Cultivo ecológico y de secano con cobertura vegetal y viticultura de montaña, con intervención mínima que prioriza la biodiversidad.

Temperatura de fermentación: Entre 18 y 23 °C.

Nota de cata: Color intenso púrpura. Fruta roja intensa, moras e hinojos mentolados. En boca, la acidez es predominante. Frescura en toda su longitud

Denominación de origen: Conca del Barberà.

Reconocimientos:

Peñín'18	Garrut 2015	91 puntos.
Revista Sobremesa	Garrut 2015	92 puntos.
La Guia de vins de Catalunya'19	Garrut 2015	9,62 puntos.
La Guia de Vins de Catalunya'20	Garrut 2016	+9,50 puntos.
El País - El Viajero - Carlos Delgado	Garrut 2018	9,1 puntos.
La Guia de vins de Catalunya'22	Garrut 2019	9,57 puntos.
Peñín'22	Garrut 2019	92 puntos.

