CARA NORD
VINYES DE LES MUNTANYES DE PRADES

CARA NORD TREPAT

Alçada: Fins a 800 m d'altitud.

Varietats: 100% Trepat.

Producció: 5.000 litres.

Geografia: Paisatge abrupte i ondulat envoltat d'alts cims, boscos de roures i alzines amb afloraments rocosos, penya-segats i muntanyes escarpades a l'entorn del Parc Natural de les Muntanyes de Prades i del Parc Natural del Bosc de Poblet.

Sòl: Antiga zona minera qualificada d'Interès Geològic amb terres pobres argilo-calcàries de pissarra i còdols.

Clima: Continental-mediterrani amb nits fredes que permeten el descans de la vinya i retarden l'acumulació de sucres, conservant acidesa i ajudant a la construcció de sabors.

Temperatura mitjana de la vinya: 13 ºC.

Precipitacions anuals: 450-550 l/m2

Insolació: 2.700 hores anuals.

Maneig de la vinya: Cultiu ecològic i de secà amb cobertura vegetal i viticultura de muntanya, amb intervenció mínima que prioritza la biodiversitat.

Temperatura de Fermentació: 24 ºC.

Elaboració: En dipòsit d'inoxidable durant 10 mesos.

Nota de tast: Color picota amb tonalitats violàcies. D'aroma intensa de fruita vermella, com cirera i mora, amb fons persistent. Entrada en boca fresca combinada, i amb tons herbacis i frescor atlàntica.

Denominació d'origen: Conca del Barberà.

Reconeixements:

Parker'17	Cara Nord Trepat 2015	+90 punts.
Guia de Vins de Catalunya	Cara Nord Trepat 2015	9,35 punts.
Parker'18	Cara Nord Trepat 2016	91 punts.
Peñín'19	Cara Nord Trepat 2017	90 punts.
Lluis Tolosa	Cara Nord Trepat 2017	91 punts.
Hudini'21	Cara Nord Trepat 2017	92 punts.

Cara Nord Celler SL E 25457 El Vilosell (Spain) Tel +34973176029 hola@caranordceller.com