

CARA NORD BLANC

Altura: Hasta 800 m de altitud.

Varietades: Viñas aisladas entre bosques. Macabeo, Chardonnay y Trepat. Este último vinificado en Blanc de Noirs.

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-calcáneos.

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.

Agricultura: Ecológica y certificada con CCPAE. Trabajo exclusivo con abonos orgánicos de elaboración propia. Control del origen de la materia orgánica y de las temperaturas de cocción. Arado entre cepas con preservación de la cubierta vegetal del suelo. Prácticas biodinámicas en aplicaciones y trabajos en viñedo

Temperatura de Fermentación: 18 °C.

Crianza: 3 meses sobre lías finas en depósito.

Nota de cata: “Sobre un fondo floral, de fruta blanca, ciruela verde y pomelo ácido, se combinan aromas exóticos como la piña tropical, maracuyá y notas minerales. La nariz crece en copa. Boca rotunda con acidez equilibrada por un toque glicérico y un suave tacto afelpado y untuoso. Gran frescor de cítricos y salinidad cremosa en boca. Paso largo, persistente y vibrante.”

Denominación de Origen: Conca de Barberà.

Reconocimientos:

Vivir el vino'20	Cara Nord blanc 2018	93 puntos.
Wine up'18	Cara Nord blanc 2016	+90 puntos.
Sommelier Wine Awards'18	Cara Nord blanc 2017	Oro.

