

## CARA NORD NEGRE

**Alçada:** Fins a 800 m d'altitud.

**Varietats:** Vinyes, aïllades entre boscos, de Garnatxa, Syrah i Garrut.

**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°C

**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:** 20 °C.

**Elaboració:** 6 mesos en fusta de roure francès seleccionada.

**Nota de tast:** "De color negre i to violaci amb molta capa, brillant. Llàgrima lleugerament tenyida. El nas és molt elegant amb els tons de fruites negres, minerals balsàmics i fustes nobles. La boca és molt sucosa, vibrant en l'acidesa i amb un pas estret i prim. Els tanins són fins i elegants, molt ben assemblats. El post gust es untuós i ple."

**Denominació d'origen:** Conca de Barberà.

### Reconeixements:

|                  |                      |           |
|------------------|----------------------|-----------|
| Guía Repsol'18   | Cara Nord negre 2015 | 90 punts. |
| Indigo Wine'18   | Cara Nord negre 2016 | 91 punts. |
| Vivir el vino'18 | Cara Nord negre 2015 | 90 punts. |
| Peñín'19         | Cara Nord negre 2016 | 92 punts. |
| Vivir el vino'19 | Cara Nord negre 2015 | 90 punts. |
| Girovi'20        | Cara Nord negre 2017 | GRAN OR   |
| Peñín'21         | Cara Nord negre 2017 | 91 punts. |
| Peñín'22         | Cara Nord negre 2019 | 92 punts. |
| Vivir el vino'22 | Cara Nord negre 2019 | 91 punts. |

