

## CARA NORD TREPAT ROSAT

**Alçada:** Fins a 800 m d'altitud.

**Varietats:** 100% Trepat

**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/m<sup>2</sup>

**Insolació:** 2.700 hores anuals.

**Agricultura:** Ecològica i certificada amb CCPAE. Treball exclusiu amb adobs orgànics d'elaboració pròpia. Control de l'origen de la matèria orgànica i de les temperatures de cocció. Llaurat entre ceps amb preservació de la coberta vegetal del sòl. Pràctiques biodinàmiques en aplicacions i treballs a la vinya.

**Temperatura de fermentació:** 14 i 16 °C

**Elaboració:** Verema a finals de setembre. Es sangra el most flor directament de la tolva de recepció de raïm, per tal que no agafi casi gens de color de les pells. Es desfanga el mosti un cop net s'inicia la fermentació alcohòlica.

**Nota de tast:** Rosa pàl·lid, translúcid, de ribet transparent. Net i brillant. Intensitat aromàtica mitjana, combinada amb maduixetes del bosc. El pas per boca és àcid i embolcallant a la vegada, voluminós i persistent. Equilibrat, de pas lleuger amb certa salinitat. Ràpid, atractiu i voluptuós.

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

**Reconeixements:**

La Guia de vins de Catalunya'19	Anyada 2017	9,5 punts.
Concurs Vins DO Conca de Barberà'19	Anyada 2018	1r Premi
Concurs Vins DO Conca de Barberà'21	Anyada 2020	1r Premi

