

CARA NORD GARNATXA 2022

Altitud: Entre 472 y 538 m de altitud.

Sistema de conducción: en vaso.

Rendimiento kg/ha: entre 4.000 i 5.000 kg/ha.

Variedades: 100% Garnatxa tinta.

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.

Suelo: Antigua zona minera calificada de Interés Geológico, con suelos pobres arcillo-calcáreos de pizarra y cantos rodados.

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

Precipitaciones anuales: 450-550 l/m²

Agricultura: Ecológica y certificada por el CCPAE. Cultivo ecológico y de secano con cobertura vegetal y viticultura de montaña, con una intervención mínima que prioriza la biodiversidad.

Elaboración: Fermentación alcohólica a 20º con pieles durante 10-12 días en depósitos de acero inoxidable con remontados suaves.

Crianza: 3 barricas usadas de roble francés de 500 L durante 6 meses.

Nota de cata: Garnacha de capa fina, de color rojo brillante. Perfume de frutas rojas del bosque como mora, cereza y fresa, acompañado de sensaciones balsámicas y mentoladas, con un fondo cítrico que aporta frescura al vino. Tensión y nervio también presentes en boca, con un paso ligero y a la vez sedoso y persistente, de largo recorrido. Postgusto intenso con final amable.

Denominación de origen: Conca de Barberà.

