

CARA NORD GARNATXA 2022

Alçada: Entre 472 i 538 m d'altitud.

Sistema de conducció: en vas.

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

Varietats: 100% Garnatxa negra.

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.

Precipitacions anuals: 450-550 l/m2

Agricultura: Ecològica i certificada amb CCPAE. Cultiu ecològic i de secà amb cobertura vegetal i viticultura de muntanya, amb intervenció mínima que prioritza la biodiversitat.

Elaboració: Fermentació alcohòlica a 20º amb pells durant 10-12 dies en dipòsits d'acer inoxidable amb remontats seus.

Criança: 3 botes usades de roure francès de 500 L durant 6 mesos.

Nota de tast: Garnatxa de capa prima, de color vermell brillant. Perfum de fruites del bosc vermelles com mora, cirera i maduixa, acompanyades de sensacions balsàmiques i mentolades, amb un fons cítric, que li donen frecor al vi. Tensió i nervi present també a la boca, amb un pas lleuger i alhora sedós i persistent, de llarg recorregut. Post gust intens amb final amable.

Denominació d'origen: Conca de Barberà.

