

Cara Nord

Negre 2022



CONCA DE BARBERÀ

BIO

Art. Nr.	1796
Rebsorten	Garnacha, Syrah, Garrut (Monastrell)
Höhe	800 m NN
Alkohol	14,00 % Vol.
Anbaugebiet	DO Conca de Barberà
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Nach der Handlese, manuelle Traubenselektion. Danach temperaturgesteuerte Gärung und Ausbau in Edelstahltanks.

Lage

Steile, nach Norden ausgerichtete und dadurch kühle Einzellage. Auf 800 Metern direkt am Wald gelegen. Schiefer-, Kalk- und Ton-Böden.

Verkostungsnotiz

Tiefes Rubinrot. Aromen von reifen Waldbeeren, schwarzen Kirschen und wilden Kräutern, untermalt von mineralischen Schiefernoten und einem Hauch von Kakao und feinem Zedernholz. Kraftvoll und saftig, aber zugleich von einer faszinierenden Leichtfüßigkeit. Die animierende Säure harmonisiert perfekt mit den reifen, griffigen Tanninen. Ein unglaublich vielschichtiger Rotwein, der im Finale mit einer salzigen Mineralität und einer herrlich frischen Beerenfrucht lange nachklingt und Lust auf den nächsten Schluck macht.

Das Weingut

Das Weingut Cara Nord ist ein visionäres Projekt, das sich der extremen Berglandwirtschaft verschrieben hat. Gelegen inmitten der unberührten Natur des Prades-Gebirges in der katalanischen Appellation Costers del Segre, wachsen die Reben hier auf schwindelerregenden Höhen von bis zu 800 Metern über dem Meeresspiegel. Diese exponierte Lage an den Nordhängen schützt die Trauben vor der sengenden spanischen Hitze und verleiht den Weinen eine spektakuläre Frische. Die kargen Schiefer-, Ton- und Kalkböden fordern den Reben alles ab und zwingen sie, tief zu wurzeln. Das Ergebnis dieser heroischen Arbeit im Weinberg sind Weine von unvergleichlicher Tiefe, die die ungezähmte Schönheit und das extreme Mikroklima dieser spektakulären Bergregion perfekt widerspiegeln.

