

## CARA NORD NEGRE

SKU: 11614



<b>Land</b>	Spanien
<b>Herkunft</b>	D.O. Conca del Barberá, im Norden von Tarragona
<b>Weingut</b>	El Celler de la Cara Nord
<b>Rebsorte</b>	40% Garnacha, 40% Syrah, 20% Garrut (Monastrell)
<b>Beschreibung</b>	Im Glas zeigt sich der Wein mit großer Intensität in schwarz-violetter Farbe. Am Gaumen dominiert konzentrierte schwarze Frucht mit einem Hauch von Zimt und Nelke. Ein feiner Rotwein mit einer dichten Textur und eleganten Tanninen.
<b>Reifung</b>	6 Monate franz. Barrique ausgebaut
<b>Restzucker</b>	0,50 g/l
<b>Säure</b>	5,50 g/l
<b>Alkohol</b>	14,00 %Vol
<b>Trinktemperatur</b>	16°-18° Celsius
<b>Lagerfähigkeit</b>	3 Jahre
<b>Empfehlung</b>	Ein mittelkräftiger, feiner Rotwein der zu gegrilltem oder geschmortem Fleisch serviert werden kann.



## Langtext

### CARA NORD

Das Gemeinschaftsprojekt Cara Nord ging 2012 mit Tomàs Cusiné und Xavier Cepero an den Start. Sie waren schon seit Jahren von der Nordseite der Sierra de Prades und ihrem einzigartigen Mikroklima fasziniert. So fanden sie auf 800 m Höhe geeignete Weinberge, die es ihnen ermöglichten „vinos de altitud“ (sog. „Höhenweine“) anzubauen. DOP CONCA DE BARBERA

Dieses kleine Anbaugebiet im Norden von Tarragona unterliegt nur bedingt mediterranen Klimaeinflüssen, da die Rebflächen durch schroffe Berge vom Mittelmeer nahezu abgeschnitten sind. Aufgrund der Höhenlage von bis zu 800 m sind die Weine besonders frisch und elegant.