

CARA NORD TEMPRANILLO



SKU: 11622



| | |
|------------------------|--|
| Land | Spanien |
| Herkunft | D.O. Conca del Barberá, im Norden von Tarragona |
| Weingut | El Celler de la Cara Nord |
| Rebsorte | 100% Tempranillo, kühle Einzellage direkt am Wald gelegen, 800m Höhe) |
| Beschreibung | Intensives Rubinrot und mit schwarzen Reflexen läuft dieser Tempranillo ins Glas. Das Bukett ist fruchtbetont und würzig. Die Nase nimmt Aromen von dunklen Waldbeeren, Himbeeren, Herzkirschen aber auch Noten von Zimtstangen, Wachholderbeeren, Vanille, Toast und Nelke wahr. Der Auftakt am Gaumen ist betont trocken und kräftig. Ein mundfüllend samtiges Gerbstoffgerüst gibt dem saftigen Rotwein Gerüst und Struktur. Der Wein verfügt über viel Schmelz und moderat frische Säure, was im Nachhall noch einmal die intensiven Fruchtaromen zum Leuchten bringt. |
| Reifung | Handlese, manuelle Traubenselektion, temperaturgesteuerte Gärung, Ausbau im Edelstahl. |
| Boden | Schiefer, Ton, Kalk |
| Säure | 5,50 g/l |
| Alkohol | 14,00 %Vol |
| Trinktemperatur | 16°-18° Celsius |
| Empfehlung | Es ist ein kräftiger, wie würziger Rotwein, den man zu Kurzgebratenem und Schmorgerichten servieren kann, der mit seiner Art aber auch eingefleischten Rotweintrinkern gefallen wird. |



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 „vinosde altitud“ (sog. „Höhenweine“) anzubauen.