CARE
VINOS DE ARAGÓN

FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL

CARE CHARDONNAY

VEGAN

BODEGA

Bodegas Care nace en el año 2.000 como un proyecto familiar, moderno y enfocado a la calidad de la uva y el vino. Con 150 hectáreas y 4.000 m2 de bodega construidos para su vinificación, pretende liderar una zona con un gran legado. CARE es su marca, y pretende ser la Nueva Cara del vino en Aragón.

UBICACIÓN Y CLIMA

D.O.P CARIÑENA, Noreste de España. Altitud entre 600-800 metros, clima continental mediterráneo, pluviometría escasa de menos de 250 lts, viento frio y seco llamado cierzo. Suelos rocosos y pobres.

PREMIOS

2020 - 89 Puntos Guía Peñín 2022
2019 - PLATA en Chardonnay du Monde 2020
2018 - PLATA en Chardonnay du Monde 2019

IMPRESIONES DEL ENÓLOGO

100% Uvas Chardonnay
Permanece 2 meses en barrica de roble con sus lías.

Vino blanco de aspecto cristalino, color amarillo paja pálido con reflejos verdosos.
Aromas limpios e intensos que nos recuerdan frutas y flores blancas. Exótico.En boca aparecen muchas sensaciones de frutas blancas (manzana, pera), junto otras tropicales y ligeros cítricos. Excelente su final. Sabroso y con gran equilibrio ácido.