CARE
VINOS DE ARAGÓN

FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL

CARE FINCA MARIMÚ

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 - 91 Puntos Guía Peñín 2022
91 Puntos James Suckling 2022
2019 - 91 Puntos Tasting Panel Magazine California
2018 - 91 Puntos Guía Peñín 2022

IMPRESIONES DEL ENÓLOGO

100% Uva Cariñena de viñas viejas (más de 50 años) procedentes del viñedo Finca Marimú. Envejecido 12 meses en barrica de roble francés. Añada 2020

Color granate brillante con ribete morado. Aromas a frutos negros, ciruelas y arándanos, así como especias negras, granos de café y tinta. En boca se muestra potente y equilibrado, con sabores a fruta madura, taninos presentes y una acidez excepcional por el largo envejecimiento.
Postgusto largo y complejo, perfecto para tomar solo o maridado.