CARE
VINOS DE ARAGÓN

FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL

CARE BLANCO SOBRE LÍAS

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

2021 - 90 Puntos James Suckling 2022
2018 - 87 Puntos Guía Peñín 2020
90 Puntos - CIVAS 2019
2017 - 87 Puntos Guía Peñín 2019

IMPRESIONES DEL ENÓLOGO

60% Garnacha Blanca y 40% Chardonnay

Brillante color amarillo pálido con reflejos verdosos, que denotan su juventud. En la nariz se muestra fresco, limpio e intenso, con aromas frutales (manzana verde, piña y cítricos). En el paladar la fruta se mantiene presente y en equilibrio con la acidez. Es un vino intenso y refrescante.