CARE
VINOS DE ARAGÓN

FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL

CARE CARIÑENA NATIVA

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 James Suckling 2022
90 Puntos Guía Peñín 2022
91 Puntos Blue Lifestyle 2021
2019 - 90 Puntos Tasting Panel Magazine California

IMPRESIONES DEL ENÓLOGO

100% Uva Cariñena, 8 meses de crianza barrica de roble

Vino de color rojo guinda, de aspecto limpio y brillante.
En nariz muestra una intensidad media, con aromas limpios y potentes. Marcado carácter varietal donde se entremezclan los aromas a frutos negros con otros florales con matices tostados y especiados aportados por la crianza en madera.
En boca tiene un ataque suave, amplio, largo en el paso y con un buen frescor.