CARE
VINOS DE ARAGÓN

FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL

CARE CRIANZA

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

2018 - ORO en Mundus Vini 2021
2016 - 89 Puntos Guía Peñín 2019
2015 - Medalla de Bronce Decanter 2018
PLATA Bacchus Madrid 2018

IMPRESIONES DEL ENÓLOGO

70% Tempranillo y 30% Merlot.
Envejecido 8 meses en barrica de roble americano.

Con un atractivo color a cereza roja y un ribete púrpura, el vino tiene unos aromas claros, limpios e intensos de frutos rojos y negros maduros, con notas especiadas por la crianza y toques minerales. Rico y potente en el paladar, en boca presenta esos aromas afrutados y provenientes de la barrica que anunció en nariz perfectamente integrados. Al final, el vino es largo, persistente y frutal.