CARE
VINOS DE ARAGÓN

FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL

CARE GARNACHA 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 - 90 Puntos James Suckling 2022
93 Puntos Blue Lifestyle 2021
2019 - 92 Puntos Tasting Panel Magazine California
ORO en Premios Bacchus 2021
2018 - GRAN ORO en Mundus Vini 2020

IMPRESIONES DEL ENÓLOGO

100% Garnacha procedente de viñas de más de 50 años de antigüedad. Crianza de 8 meses en barricas de roble americano.

El vino muestra un atractivo color rojo con reflejos. Color brillante. Aromas limpios y potentes a frutas rojas y negras maduras con notas de granos de cacao y café. En el paladar aparecen especias, toques tostados y notas maduras, con una estructura tánica perfectamente integrada. En el final el vino es rico, elegante, potente y afrutado.