CARE
VINOS DE ARAGÓN

FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL

CARE MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

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 - 91 Puntos Guía Peñín 2022
ORO en Mundus Vini 2021
ORO en Premios Bacchus 2021
2017 - 89 Puntos Guía Peñín 2019

IMPRESIONES DEL ENÓLOGO

100% Moscatel de Alejandría. Vendimia tardía.
Permanece 6 meses en barricas de roble con sus lías.

Vino de color dorado, debido a la crianza con sus lías.
En nariz es muy expresivo, presenta desde aromas de flores blancas (jazmín), pasando por lichi, mango y melocotón en almíbar hasta alguna nota cítrica y mineral. Enboca es amable, cremoso pero con una acidez que lo mantiene muy fresco. En su paso por boca aparecen de nuevo las notas tropicales, amieladas y de fruta de hueso. Sabroso y largo, con un final fresco que invita a repetir.