CARE
VINOS DE ARAGÓN

FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL

CARE TINTO 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

2019 - PLATA en Mundus Vini 2020
91 Puntos Tasting Panel Magazine California
2018 - ORO en Berliner Wine Trophy 2019
ORO en Concurso Mundial de Bruselas 2019

IMPRESIONES DEL ENÓLOGO

75% Garnacha y 25% Syrah.
Envejecido 2 meses en barrica de roble francés.

Intenso color cereza con reflejos en tonos violetas, que dan como resultado una apariencia atractiva. Compleja nariz con perfumados y maduros frutos rojos y negros. Al paladar, el vino muestra su poder frutal con un perfecto equilibrio, intenso y con volumen. Final largo.