CARE

NOUVEAU

Variedades	Garnacha, Tempranillo y Cabernet Sauvignon
Añada	2023
Alcohol	14,5%
Volumen	750 ml

Ubicación y Clima

D.O.P CARIÑENA, Noreste de España. Altitud entre 600-800 metros, clima continental mediterráneo, pluviometría escasa de menos de 400 lts, viento frio y seco llamado cierzo. Suelos rocosos y pobres.

Características del viñedo

Viñedos en espaldera plantados en 2001- 2003. 4.000 cepas/Ha. Regadío. Altitud de 600 m en suelos de cuarcita y arcilla. Poda a 4 pulgares y 2 yemas. Poda tradicional y poda en verde. Vendimia nocturna mecánica el 4 – 5 de septiembre de 2023, 550 litros/año.

Vinificación

Maceración carbónica. Fermentación intracelular de los racimos enteros que incrementa los aromas afrutados propios de las variedades.

Premios

88 Puntos Guía Peñín 2020, 87 Puntos Guía Peñín 2019 y Plata en Bacchus 2016.

Impresiones del enólogo

Intenso color cereza con reflejos violetas, resultando un vino con una apariencia atractiva. La nariz se muestra muy aromática y recuerda a fruto rojos y cerezas. En el paladar, el vino muestra un cuerpo medio y una agradable y fresca fruta roja con un perfecto equilibrio.

Servicio

Recomendamos servir a una temperatura ente 14 º y 16ºC.

Maridaje

Aperitivos, carnes blancas y pescado azul.