

# CARE



## *Care Tinto Roble*

### **Variedades:**

**Garnacha 50% - Syrah 50%**

### **Elaboración:**

Las diferentes variedades se vinificaron por separado dado su diferente ciclo de madurez. Estas uvas una vez despalilladas y sin estrujar, se llevaron a los depósitos fermentadores troncocónicos de acero inoxidable. Tras una maceración en frío (9°C) durante 8 días, se realizó la fermentación alcohólica con levadura seleccionada, dejando llegar la temperatura a 24°C. Tras el descube, el vino realizó la fermentación maloláctica y tras mezclarse las dos variedades (50%) se sometió a un reposo en barrica nueva de Roble Americano durante 4 meses.

### **Nota de cata:**

Vino tinto de color cereza picota intenso con tonos violáceos en el ribete.

Aromas limpios y muy intensos, que nos recuerdan a frutos rojos y negros de zarza (mora, frambuesa, fresa...), sobre un lecho de los aportados por la barrica (tostados, toffee...)

En boca se muestra pleno, sabroso y goloso.

Potente en su entrada y paso de boca, de nuevo nos recuerda los frutos de zarza, que percibíamos en fase olfativa.

Final de boca persistente, franco y frutal en retronasal.

### **Temperatura de consumo:**

**Servir a una temperatura de entre 14 y 16°C.**