



Avda. de la Plata nº 34  
46013 Valencia  
luis.peset@comv.es  
963355110 ext. 102

# CLUB CULTURAL Y GASTRONÓMICO HIPOCRATES

*El vino que compartimos en una mesa para dos, muchas veces se convierte en nuestro preferido, no por el gusto del vino, si no por el de los labios que lo acompañan.”* **(Romancero popular)**

## Las Catas del Hipócrates

Queridos colegas hipocráticos:

El próximo día 26 de abril de 2019 (viernes) a las 19:45 horas en nuestra sede del COMV, **CATA / PRESENTACIÓN DE LA BODEGA:**



**[ENLACE WEB BODEGA CARE](#)**

**Bodegas Care** es una empresa familiar, compuesta por la **familia Lázaro y la familia Díaz**. Con tradición vitícola, pero no vinícola, apuestan por producir su propio vino al que llaman Care (nombre romano de Cariñena). Se trata de una aventura moderna, innovadora, y ambiciosa. Apoyada en 80 Has de viñedo de menos de 20 años (con variedades como Chardonnay, garnacha blanca y moscatel de Alejandría, así como Tempranillo, Syrah, Cabernet y Merlot) y 70 has de viñedo viejo de entre 30 y 100 años de Garnacha tinta, Cariñena, Crespello y Macabeo. Unas instalaciones bien dotadas tecnológicamente y un equipo humano que busca la excelencia. El objetivo, poner los vinos de nuestra tierra en lo más alto del panorama nacional y mundial

Ubicada en el corazón de la **Denominación de Origen Cariñena**, una de las zonas históricas y emergentes de la vitivinicultura nacional, **Bodegas Añadas** nació como un proyecto empresarial exclusivo, adelantado y comprometido.

La bodega y la elaboración de nuestros caldos se gestó como un proyecto íntegro y novedoso en el que todos y cada uno de los elementos integrantes son minuciosamente contrastados. Desde la selección del viñedo, en el que prima única y exclusivamente la calidad de la uva, hasta la infraestructura de las distintas zonas de elaboración, control y crianza.

*“Nuestro proyecto empresarial responde a un criterio de fusión entre la tradición de una de las regiones enológicas más arraigadas de España y el respeto hacia la vid y la orientación hacia los nuevos estilos de vida”.*

**La Denominación de Origen de Cariñena.** está, 45 km al Sur de Zaragoza, en la Comunidad Autónoma de Aragón.

**Fundada en 1932**, se trata de la denominación de origen más antigua de Aragón, y una de las más antiguas de España, junto a las de La Rioja y Jerez. Son más de 75 años de dedicados al cultivo de la vid y al vino, bajo la única premisa de la calidad.

**Superficie de producción: 16.000 hectáreas.**

Ya desde la época romana, Siglo III a. C, **Care**, nombre originario de la actual Cariñena, destacaba por su producción vitivinícola. Se trata de una D.O caracterizada por la dedicación, generación tras generación, de las gentes al cultivo de la vid y elaboración de vino.



**La cata será dirigida por:**

Juan Carlos Benito, Director Comercial de Bodegas Care.

**Los vinos que se van a presentar son:**

### **1- Care Chardonnay**

Vino blanco elaborado con la variedad Chardonnay 100%, de aspecto cristalino, muestra un color amarillo paja pálido con reflejos verdosos. Aromas limpios e intensos que nos recuerdan frutas y flores blancas. Exótico. En boca aparecen muchas sensaciones de frutas blancas (manzana, pera), junto a otras tropicales y ligeros cítricos. Excelente final. Sabroso y con gran equilibrio ácido. El vino permaneció 2 meses con sus lías y 2 meses en barricas de roble francés.

[Ficha técnica](#)

## 2- Care Solidarity Rosé

Vino rosado elaborado con las variedades Tempranillo 50% y Cabernet Sauvignon 50%, de color rosa pálido con reflejos azulados. Aromas frescos de frutas rojas y caramelos de anta. En boca se muestra fresco, con gran equilibrio ácido. Paso en la boca amplio y agradable, recordando las frutas que aparecen en la nariz.

[Ficha técnica](#)

## 3- Care Tinto Roble

Vino tinto roble elaborado con las variedades Garnacha 50% y Syrah 50%, de 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. Criado entre 3 y 4 meses en barricas de roble francés y americano.

[Ficha técnica](#)

## 4- Care Finca Bancales Reserva

Vino tinto elaborado con la variedad Garnacha 100%, uvas de más de 85 años de edad. El vino muestra un atractivo color rojo con reflejos brillantes. Aromas limpios de frutos rojos maduros y frutos negros con notas ligeramente balsámicas. En el paladar, podemos encontrar especias, toques tostados y notas maduras, con una estructura tánica perfectamente integrada. En el final, el vino es elegante, potente y con una importante carga frutal. El vino ha sido criado en barricas de roble francés por 14 meses. Finalmente, el vino permanece en botella al menos 17 meses antes de su lanzamiento al mercado.

[Ficha técnica](#)



## - Cena

### Entrantes:

- Ensaladilla Comv

### Plato principal:

- Bacalao con almendras

### Postre:

- Pudín de manzana

- Café o infusiones y coca.

## - Inscripción

La inscripción a la **Cata+Cena** se formalizará mediante el pago **de 15 €** por persona, directamente en la Caja del Dto. de Contabilidad del Colegio o por Transferencia Bancaria a la Cta. **ES92.0186.0095.03.0508439834** del ICOMV bajo el concepto "Cata **Bodegas Care**", haciendo llegar a Luis Peset ([luis.peset@comv.es](mailto:luis.peset@comv.es)) copia de la transferencia o ingreso por Caja, junto con el nombre y apellidos de los inscritos.

**"Antes de la Cata, recoger ticket por Conserjería del Colegio"**

El último día de inscripción para la cata será el 23 de abril, martes, hasta las 13.30 h.  
Plazas limitadas (según aforo) por riguroso orden de inscripción.

Deseando que esta actividad sea de vuestro agrado, recibid un cordial saludo.

*D. Francisco Fos Rozalen  
Presidente del Club Cultural y Gastronómico Hipócrates*