

SOCALCOS DA
Carrís

SOCALCOS DA CARRÍS

VINOS PARA LOS 5 SENTIDOS





GRUPO CARRÍS

Con una trayectoria de una década centrada en el sector turístico, el compromiso, la lealtad, la vocación de servicio y la ilusión del Grupo Carrís se plasma actualmente en 6 unidades de negocio. Carrís Hoteles, Bluesock Hostels, Benvido Albergues, Carrís Eventos

y Fundación Jacobea son empresas de reconocido prestigio con gran futuro y proyección en el sector. A todas ellas se suma ahora la apuesta vitivinícola de Socialcos da Carrís.



QUIÉNES SOMOS

Socalcos da Carris es la marca con la que el Grupo Carris pretende embotellar parte de ese cuidado, esmero y atención por el detalle que siempre nos ha caracterizado. Un paso más en la búsqueda por completar la experiencia que desde el comienzo hemos ofrecido a nuestros clientes en cada uno de nuestros destinos.

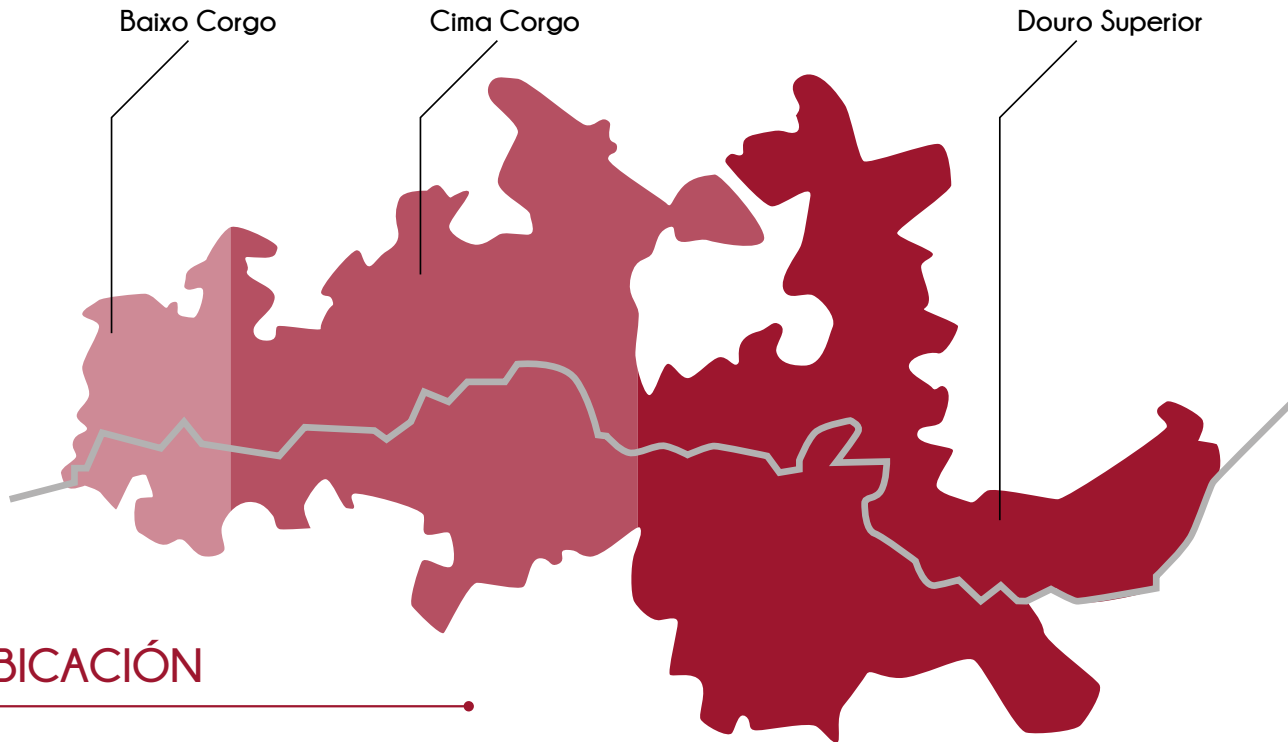
Con Socalcos da Carris hemos querido embotellar la mejor versión de nosotros mismos, dedicando todos nuestros sentidos a evocar sensaciones únicas a la hora de degustarlos.

SOCALCOS DA CARRÍS

Poniendo todos nuestros sentidos en el cuidado de cada detalle, hemos creado unos vinos llamados a despertar un abanico de sensaciones. Palpa, escucha, huele, observa y saborea cada matiz, porque en ellos encontrarás el mimo y la entrega que hemos depositado en cada paso de su elaboración.

Vinos del Douro para degustar sin prisas, despertando uno a uno todos tus sentidos. Encontrando en cada botella, notas de esa dedicación que es la esencia de nuestra marca.





UBICACIÓN

Los viñedos en los que se cultivan las uvas con las que elaboramos nuestros vinos se encuentran en Balsa do Douro, en el ayuntamiento de Tabuaço. Esta zona constituye el corazón turístico de la Demarcación del Douro, declarada Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO.



D.O.C DOURO

Cultivados en Desejosa, en el ayuntamiento de Tabuaço, los viñedos de Socalcos da Carrís se encuentran en la zona denominada Alto Douro Viñatero, la región vitivinícola más antigua del mundo. Aquí se reúnen todas las características para producir unos vinos de excelente calidad. Y es que a la belleza paisajística del territorio se suma un microclima especial para el cultivo de unas

vides que se suceden encastradas en fuertes pendientes a lo largo de la cuenca del río Douro.

Nuestros caldos también responden a los altos estándares de calidad del Instituto de los Vinhos de Portugal.



VINOS PARA LOS 5 SENTIDOS

Colores que van de los amarillos alimonados al rojo rubí; tonos limpios y brillantes; aromas a flores, a fruta, a madera; sabores frescos, golosos, intensos... Porque no es lo mismo beber un vino que disfrutarlo, descorcha una de nuestras botellas y libera tus sentidos para apreciar

en todo su esplendor cada matiz, cada detalle que hemos cuidado para ti.

Te proponemos un viaje en cada trago. Una experiencia en cada botella.



• OÍDO

Siente la anticipación de los aromas y sabores que están por venir, sabiendo que estás a punto de llevarte a la boca un sorbo de nuestro saber hacer.



• VISTA

Servir una copa de nuestros vinos es abrir una ventana al Alto Duero. Con el color, brillo, luminosidad o transparencia, te hablamos de su lugar de procedencia, de su edad, de su graduación. Jóvenes o envejecidos; blancos o tintos.



• OLFATO

Déjate envolver por los aromas del vino para descubrir nuevos detalles. Aprenderás la fruta, los toques vegetales. El olor de nuestros vinos es un relato de su crianza y elaboración. Un viaje que nos traslada al proceso artesanal en los viñedos y la bodega.



GUSTO

Frescos y golosos, intensos y sápidos. Disfruta al máximo de la complejidad de cada trago, apreciando la amplitud en boca, el volumen de los sabores. Es el momento de valorar en detalle cada matiz.



TACTO

Percibe la rugosidad del suelo sobre el que crecieron las vides, el calor del sol que maduró las uvas, la delicadeza del cristal en el que embotellamos el vino. Una mezcla evocadora que hará de cada trago una delicia para el paladar.



SENTIDO CARRÍS

En cada botella, cada copa, cada sorbo de Socalcos da Carrís, está presente la esencia de nuestra marca. Un sexto sentido que refleja el mimo, la atención y el cuidado que ponemos en todo lo que hacemos.



CARRÍS TINTO RESERVA

Procedente de viñedos plantados aproximadamente hace 25 años, las uvas que dan origen a este vino se seleccionan manualmente entre aquellas que presentan una maduración más equilibrada. Tras la trituration y el despalillado, tiene lugar la maceración pre-fermentativa, durante 24 horas a 30° C, a fin de maximizar el color y aroma de las mismas. Para la fermentación alcohólica se emplean levaduras seleccionadas, que trabajan a una temperatura controlada de entre 22° C y 24° C durante al menos 10 días.

Se trata de una fermentación maloláctica inducida por control de la temperatura.

Detalles de cata

El resultado es un vino amable y elegante, al que el tiempo en botella mejora notablemente, suavizando y redondeando los matices de la madera. Destacan las notas especiadas, tostadas, los empíreumáticos y el acetato de etilo.

En boca es un vino intenso, tánico pero fresco, con una sensación más golosa de lo que promete en nariz y un final sorprendentemente largo y persistente.

Contenido de Alcohol - 15,4% vol.

Acidez Total - 5,25 g/dm³ (ácido tartárico)

Acidez volátil deducida SO₂ - 0,54 g/dm³
(ácido acético)

pH - 3,66

Extracto seco total - 34,1 g/dm³





CARRÍS TINTO COSECHA

Procedente de viñedos plantados aproximadamente hace 25 años, las uvas que dan origen a este vino son seleccionadas cuidadosamente en una cosecha manual. Tras la trituración y el despalillado, tiene lugar la maceración pre-fermentativa, durante 24 horas a 30° C, a fin de maximizar el color y aroma de las mismas. Para la fermentación alcohólica se emplean levaduras seleccionadas, que trabajan a una temperatura controlada de entre 22° C y 24° C durante al menos 10 días.

Detalles de cata

El resultado es un vino con notas de crianza, en el que destacan los aromas terciarios, muy elegantes y que aportan complejidad al conjunto. Aparecen notas de vainilla, de café y un cierto toque especiado, en equilibrio con un fondo afrutado en el que sobresalen los aromas a frutas del bosque, como la grosella. Algo más ligero, este vino resulta muy aromático en boca, afrutado y con una persistencia alta y un final muy agradable.

Contenido de Alcohol - 14% vol.

Acidez Total - 4,86 g/dm³ (ácido tartárico)

Acidez volátil deducida SO₂ - 0,43 g/dm³
(ácido acético)

pH - 3,73

Extracto seco total - 30,7 g/dm³





CARRÍS BLANCO RESERVA

Procedente de viñedos plantados hace aproximadamente 15 años, las uvas que dan origen a este vino son recogidas manualmente entre aquellas que presentan una maduración más equilibrada. Tras la trituration y el despalillado, sigue un proceso de maceración a 10° C durante 48 horas, destinado a potenciar el color y aroma de las uvas. Tras la decantación a 7° C durante 48 horas, se emplean levaduras seleccionadas para inducir la fermentación alcohólica, entre los 12° C y 15° C durante al menos 30 días.

Detalles de cata

El resultado es un vino con un aspecto visual precioso, con un color amarillo alimonado limpio y muy brillante. Un vino que al acercarlo a la nariz presenta una buena intensidad, marcado por las notas de crianza. Un punto elegante de roble, también de levadura, con un matiz floral que va destacando a medida que se oxigena. Ya en boca, se trata de un vino con amplitud, sávido y con volumen. Con una continuidad de aromas y un final ligeramente amargo y especialmente largo.

Contenido de alcohol - 12,98% vol.

Acidez Total - 4,6 g/dm³ (ácido tartárico)

Acidez volátil deducida SO₂ - 0,16 g/dm³
(ácido acético)

pH - 3,33

Extracto seco total - 21,4 g/dm³





CARRÍS BLANCO COSECHA

Las uvas que dan origen a este vino son seleccionadas cuidadosamente en una cosecha manual. Tras la trituración y el despalillado, tiene lugar la maceración pelicular durante 8 horas a 10° C, a fin de maximizar el color y aroma de las mismas. A esto sigue un periodo de 48 horas de sedimentación por frío, a una temperatura controlada de 7° C. Para la fermentación alcohólica se emplean levaduras seleccionadas, que trabajan a una temperatura de entre 12° C y 15° C durante al menos 30 días.

Detalles de cata

El resultado es un vino de color amarillo limón, limpio y muy brillante, que nos indica un momento de consumo fantástico. Con una nariz muy intensa, sutil y con cierta complejidad, los aromas de crianza están enmascarados en notas de fruta madura, con matices herbáceos de hinojo o boj, que destacan y aportan elegancia al conjunto. En boca, este vino presenta gran amplitud, es sávido y con volumen. Su final, especialmente largo, recupera los recuerdos vegetales que lo hacen fresco y mineral.

Contenido de alcohol - 11,5% vol.

Acidez Total - 5,01 g/dm³ (ácido tartárico)

Acidez volátil deducida SO₂ - 0,34 g/dm³
(ácido acético)

pH - 3,45

Extracto seco total - 21,6 g/dm³





CONTACTO

Praza do Toural, 10 - 1ª planta
15705 · Santiago de Compostela · (España)
info@socalcosdacarris.com
+34 981 569 347

www.socalcosdacarris.com





www.socalcosdacarris.com
