

ANEXOS

ANEXO I: PRODUCTOS CARE DETALLADOS.

Vinos Tintos

Care XCLNT



Variedades de Uvas: 40% Garnacha, 40% Cabernet-Suvignon y 20% Syrah.

Elaboración: Maceración prefermentativa durante 7 días a una temperatura constante de 10°C. Fermentación realizada en depósitos troncocónicos hasta una temperatura de 30°C. Finalizada la fermentación alcohólica, el vino permanece en maceración con los hollejos durante 22 días. Desarrolla la maloláctica en barrica.

El vino pasa en barricas francesas de roble Allier 16 meses. Además durante la crianza sufre 4 trasiegos.

Nota de cata: Vino de color rojo cereza picota muy intenso y brillante.

Aromas limpios y potentes que recuerdan a los frutos rojos maduros, junto con los especiados y tostados del roble francés.

Sensación final frutal.

Graduación alcohólica: 14,0%.

Care Finca Bancales



Variedades de Uvas: 100% Garnacha.

Elaboración: Se realiza una maceración prefermentativa durante 7 días a una temperatura de 10°C. La fermentación tiene lugar en depósitos troncocónicos a una temperatura de 29°C. Transcurrida la fermentación alcohólica, el vino permanece en maceración con los hollejos durante 21 días. La fermentación maloláctica la realiza en depósito.

El vino permanece en barricas de roble francés (40%) y americano (60%) durante 14 meses. Durante este periodo se realizan 3 trasiegos.

Finalmente, permanece en botella durante 17 meses antes de su comercialización.

Nota de cata: Vino de color cereza intenso y aspecto cristalino. Aromas potentes de frutas negras maduras donde también se aprecian notas tostadas. En boca es potente y carnoso, rico en expresión frutal.

Temperatura de consumo: Entre 16 y 18°C decantado con anterioridad

Graduación alcohólica: 14,0%.

Care Crianza



Variedades de Uvas: 30% Merlot y 70% Tempranillo.

Elaboración: Se realiza una maceración prefermentativa durante 6 días a una temperatura de 10°C. La temperatura de la fermentación se dejó llegar hasta 26°C. Transcurrida la fermentación alcohólica, el vino permanece en maceración con los hollejos durante 15 días. La fermentación meloláctica se realiza en depósito.

Nota de cata: Vino de color cereza picota con un ribete violeta. Aromas limpios e intensos de fruta madura ligados con otros de carácter especiado, característicos de la barrica de roble.

Graduación alcohólica: 13,5%.

Care Tinto Roble



Variedades de Uva: Garnacha 50% y Syrah 50%

Elaboración: Estas uvas una vez despalilladas y sin estrujar, se llevan a los depósitos fermentadores troncocónicos de acero inoxidable. Tras una maceración en frío a 9°C durante 8 días, se realiza la fermentación alcohólica, dejando llegar la temperatura a 24°C. Tras el descube, el vino realiza la fermentación maloláctica.

El vino permanece durante 4 meses en barrica de roble americano.

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

Aromas limpios y muy intensos que recuerdan a frutos rojos y negros de zarza (moras, frambuesas, fresas...). También se aprecia el sabor tostado aportado por la barrica.

Temperatura de consumo: Entre 14 y 16°C

Graduación alcohólica: 13,5%.

Care Nouveau



Variedades de uva: 75% Garnacha y 25% Tempranillo

Elaboración: El trabajo de campo se realiza a las horas más calurosas del día para que la uva tenga entre 22 y 23°C. Para la maceración por fermentación carbónica, la uva se introduce entera (sin despalillado ni estrujados). Así se produce en el interior de cada grano una fermentación intracelular debida a las enzimas de la uva y no a la levadura como ocurre en otros procesos de fermentación.

A los 8 o 10 días desde el incubado, las células de la uva quedan asfixiadas y se realiza el sangrado del vino yema, que a diferencia de las elaboraciones tradicionales, constituye la fracción de menor calidad por estar en contacto con los raspones y contener una mayor astringencia y carácter vegetal.

Por último se realiza el descubado y presado de los racimos.

Nota de cata: Vino de aspecto cristalino de color cereza picota con ribete violáceo. Aromas limpios a frutas frescas (frambuesas, fresas, arándanos, cerezas) junto con toques de

Graduación alcohólica: 13,5%.

Vinos Rosados

Care Rosado



Varietades de uva: Cabernet-Sauvignon 50% y Tempranillo 50%.

Elaboración: Obtención del mosto mediante sangrado tras 16 horas de maceración. La fermentación en depósitos se realiza a una temperatura de entre 16 y 18°C.

Nota de cata: Color rosa frambuesa y aspecto cristalino. Aromas limpios y de alta intensidad que nos recuerdan a frutos rojos maduros con toques de pétalos.

Temperatura de consumo: Entre 8 y 10°C

Graduación alcohólica: 13,0%.

Care Solidarity Rosé



Varietades de uva: 100% Tempranillo.

Elaboración: Elaboración en depósito y maceración en frío de dos a cuatro horas. Posterior sangrado por gravedad.

Nota de cata: Vino color rosa pálido con tonalidades azuladas. Aromas frescos de frutas rojas y caramelos de nata.

Temperatura de consumo: Entre 5 y 7°C.

Graduación alcohólica: 13,0%.

Vinos Blancos

Care Blanco Chardonnay



Variedades de uva: 100% Chardonnay.

Elaboración: Obtención del mosto mediante sangrado tras 18 horas de maceración a 9°C con los hollejos. La fermentación alcohólica se desarrolla en depósitos transcónicos de acero inoxidable a una temperatura de entre 15 y 18°C.

Nota de cata: Vino blanco de aspecto cristalino. Muestra un color amarillo paja con reflejos verdosos. Aromas limpios e intensos que nos recuerdan a frutas como la manzana o la pera, cítricos, frutas exóticas junto a flores blancas.

Temperatura de consumo: Entre 8 y 10°C.

Graduación alcohólica: 13,5%.

Moscatel de Alejandría

Care Moscatel de Alejandría



Variedades de uva: 100% Moscatel de Alejandría.

Elaboración: Se realiza una maceración a 9°C durante 48 horas. La fermentación se realiza en barricas de roble Allier y al finalizar esta, el vino permanece con sus lías durante 7 meses realizándose los oportunos batonages.

Nota de cata: Vino de color amarillo pajizo. Aromas a flores blancas y una intensa carga frutal que secundan con notas amieladas y almibaradas. La permanencia en roble francés proporciona ligeros toques tostados de fondo.

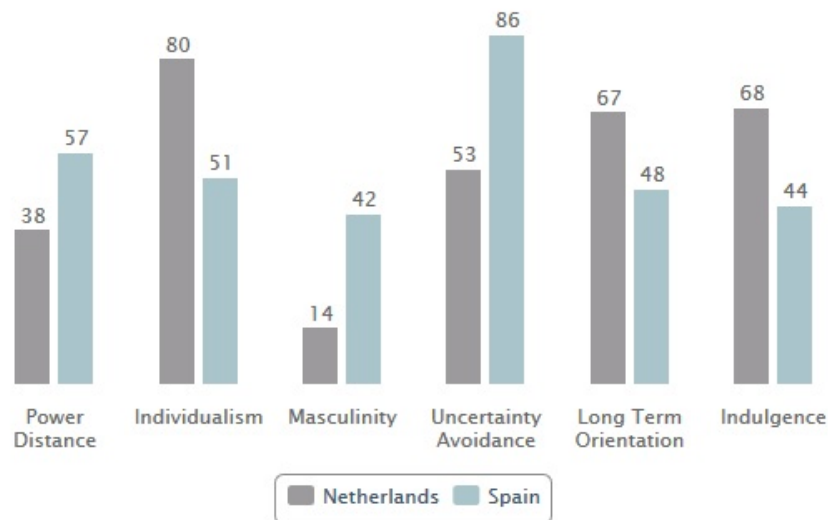
Temperatura de consumo: Entre 8 y 10°C.

Graduación alcohólica: 14,0%.

ANEXO II: DIMENSIONES DE HOFSTEDE.

Una manera de analizar el nivel cultural de un país es a través de las 6 dimensiones de Hofstede (1983). Este modelo ayuda a comprender las culturas a nivel mundial.

Gráfico: Dimensiones Geert Hofstede de Países Bajos y España.



Fuente: Geert-Hofstede.

- Distancia de poder: Esta dimensión trata el hecho de que no todos los seres humanos somos iguales, expresa la cultura hacia estas desigualdades. Como se distribuye el poder entre las diferentes culturas. Los Países Bajos tiene una puntuación baja en este aspecto (38 puntos), lo que significa que los neerlandeses se caracterizan por ser independientes, existe igualdad de derechos, y no hay una jerarquía predeterminada en la sociedad.
- Individualismo: Tiene que ver con la autoimagen que tienen de los neerlandeses. Aborda el grado de interdependencia que mantiene una sociedad entre sus miembros. Los Países Bajos tiene una puntuación muy alta (80 puntos). Esto quiere decir que es una sociedad individualista. Las personas deben cuidar de sí mismas y de su familia directa. Los neerlandeses se ofenden con facilidad y esto puede llegar a la pérdida de autoestima.
- Masculinidad: Una puntuación alta (masculina) indica que la sociedad será impulsada por la competencia, el logro y el éxito. Siendo el éxito el ganador o el mejor respecto a los demás. Una puntuación baja (femenina) significa que los

valores dominantes en la sociedad son el cuidado de los demás y la calidad de vida. Una sociedad femenina es aquella donde la calidad de vida es el signo del éxito y destacarse de la multitud no es admirable.

Los Países Bajos tiene 14 puntos en esta dimensión, por lo tanto son una sociedad femenina. Los países femeninos se caracterizan por tener un equilibrio entre la vida y el trabajo. Se valora la calidad, igualdad y solidaridad en el mundo laboral. Los problemas se solucionan mediando y negociando. Los neerlandeses son conocidos por sus largas discusiones hasta que alcanzan el objetivo.

- Evasión de la incertidumbre: Esta dimensión tiene que ver con la forma en que la sociedad afronta el futuro. ¿Debemos intentar controlar el futuro o simplemente dejarlo estar? Esto puede traer ansiedades. Las culturas se sienten amenazadas por situaciones ambiguas o de incertidumbre. Por eso han creado creencias para intentar lidiar con ellas. Los Países Bajos tiene una puntuación de 53, por lo tanto muestran una ligera preferencia para evitar la incertidumbre.
- La perspectiva del tiempo: Esta dimensión describe como la sociedad tiene que mantener algunos vínculos del pasado para hacer frente al presente y futuro. La sociedad neerlandesa tiene una puntuación de 67, lo que quiere decir que tiene un carácter pragmático. En estas sociedades se cree que la verdad depende mucho de la situación, el contexto y el tiempo. Demuestran una capacidad para adaptar las tradiciones a los cambios.
- Indulgencia: Tiene que ver con la medida en que las personas controlan sus deseos e impulsos. La sociedad neerlandesa tiene una puntuación de 68, lo que equivale a que sus deseos e impulsos están dirigidos hacia una actitud positiva y optimista. Le dan mucha importancia al tiempo libre, a actuar como les plazca y a gastar el dinero como quieran.

ANEXO III: MATERIAL PUBLICITARIO.

Caja de cartón.



Bolsas de plástico.



Enfriadores de botellas.



Cubiteras para botellas.



Gorras publicitarias.



Llaveros.



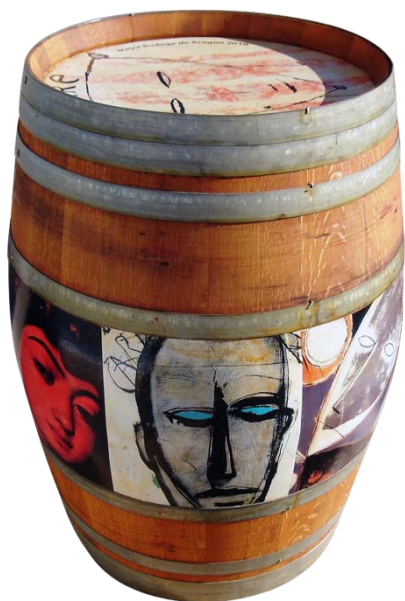
Sacacorchos.



Cartulinas en forma de cubo para poner el precio de la botella y copa de vino.



Barrica de decoración.



Drop Stop.



Copas de vino

