

Elegantes y expresivos

Vinos criados

CARLOS
SERRES

Centenario

HARD
DESDE 1896
RIOJA



GRAN RESERVA 2008

CARLOS SERRES

GRAN RESERVA 2008

Variedades:

85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo.

Viñedos:

Todas las uvas de las variedades Tempranillo, Graciano y Mazuelo proceden de una selección de las diferentes parcelas de la Finca El Estanque, un viñedo de 60 hectáreas que posee la bodega en el mejor terruño de Haro.

Vendimia:

Manual. Mediados de octubre en la variedad Tempranillo y finales de octubre en el Mazuelo y en la variedad Graciano.

Elaboración:

Elaborado en depósitos de hormigón. Después de un ligero despallado y estrujado, el mosto macera en contacto con los hollejos. Fermentación a una temperatura de 32 °C durante quince días.

Crianza:

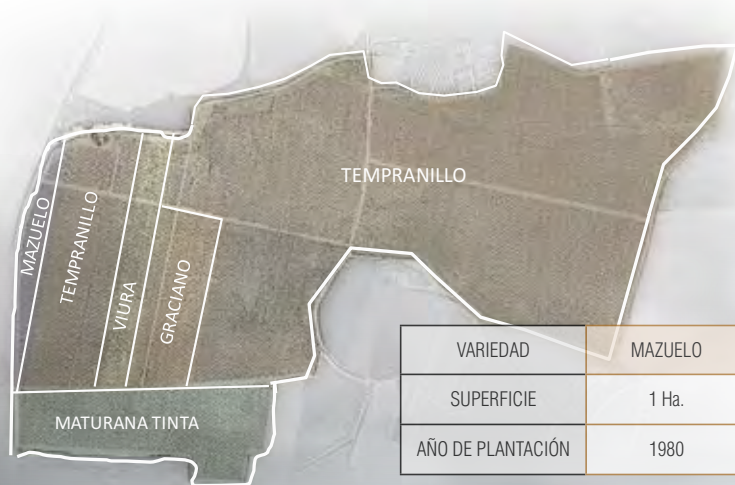
Permanece durante 36 meses en barricas de roble francés y americano. Afinamiento en botella durante 36 meses.

Nota de Cata:

Color rojo rubí brillante, con un ribete anaranjado que denota su larga crianza en bodega y en botella. Aromas complejos de larga crianza, con presencia de fruta madura confitada y delicados toques especiados (vainilla, canela), todo sobre un fondo mineral. En boca se muestra elegante, con un paso de boca aterciopelado y armonioso y un final largo, fresco y persistente..

Maridaje:

Perfecto para acompañar todo tipo de carnes asadas, estofadas o a la parrilla. Charcutería fina, solomillos, platos de caza y quesos fuertes y curados.



Finca El Estanque (Haro-Rioja)

La finca está situada al sudeste de Haro, a escasos 800 metros de la bodega. Con 60 hectáreas de superficie, mayoritariamente de suelos arcillo-calcáreos y con alta presencia de gravas, se cultivan las variedades Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Maturana Tinta y Viura, que sirven de base para nuestros Reservas, Grandes Reservas y la gama de producciones limitadas Onomástica.

VARIEDAD	MAZUELO	GRACIANO	VIURA	MATURANA TINTA	TEMPRANILLO
SUPERFICIE	1 Ha.	4,5 Ha.	2 Ha.	5 Ha.	47,5 Ha.
AÑO DE PLANTACIÓN	1980	1986	1980	2014	1980 y 1994

