

Elegantes y expresivos

Vinos criados

**CARLOS
SERRES**



CRIANZA

CARLOS SERRRES

CRianza

Variedades:
100% Tempranillo

Viñedos:
Todas las uvas de la variedad Tempranillo y Garnacha proceden de nuestra Finca El Estanque y de acuerdos que mantiene la bodega con un exclusivo grupo de viticultores del entorno de Haro. La bodega gestiona conjuntamente el cultivo de los viñedos para asegurar la máxima calidad del fruto, con seguimientos continuos durante todo el ciclo vegetativo.

Vendimia:
Manual. Mediados de octubre.

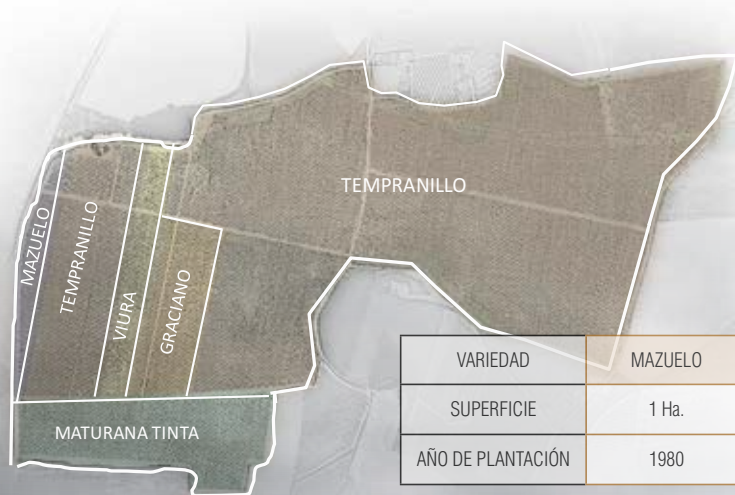
Elaboración:
Elaborado en depósitos de hormigón. Después de un ligero despallado y estrujado, el mosto macera en contacto con los

hollejos durante seis días. Fermentación a una temperatura controlada de 28 °C durante diez días.

Crianza:
Permanece durante 14 meses en barricas de roble francés y americano. Afinamiento en botella durante 6 meses.

Nota de Cata:
Color rojo picota con ribete púrpura, limpio y brillante. Aromas a fruta roja madura sobre un fondo especiado, con ligeras notas de regaliz. En boca presenta una buena estructura, sabroso, fresco, frutal, con un final persistente y goloso.

Maridaje:
Perfecto para acompañar platos de la cocina mediterránea. Frituras, verduras a la parrilla, arroces, pasta, legumbres, carnes blancas y rojas, quesos suaves o de media curación.



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

