

Fresco y Apretado

Vinos jóvenes

**CARLOS
SERRES**

Centenario

HARD
DESDE 1896
RIOJA



Rosé

CARLOS SERRES

Rosé

Variedades:

80% Tempranillo y 20% Garnacha.

Viñedos:

Todas las uvas de las variedades Tempranillo y Garnacha proceden de acuerdos que mantiene la bodega con un exclusivo grupo de viticultores del entorno de Haro. Los viñedos cuentan con una media de edad de entre 10-20 años. 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 por el método tradicional de sangrado. El mosto obtenido por el estrujado de las uvas tintas macera en frío con

los hollejos entre 10 y 14 horas a una temperatura controlada de 12 °C. Tras esta maceración, se procede al sangrado del mosto lágrima rosado obtenido y se fermenta a una temperatura controlada (13 °C y 15 °C) para mantener y preservar todo la expresión varietal.

Nota de Cata:

Color rosa frambuesa de intensidad media. Aromas frescos a frambuesa con recuerdos a violetas, golosinas, balsámicos. En boca es fresco, balsámico y muy afrutado, con una persistencia larga y agradable.

Maridaje:

Acompaña bien a carnes blancas, verduras gratinadas, pastas, arroces, tortillas y pimientos. Perfecto como acompañante de todo tipo de aperitivos.

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

