

Elegantes y expresivos

Vinos criados

CARLOS
SERRES



RESERVA

CARLOS SERRRES

RESERVA

Variedades:

90% Tempranillo y 10% Graciano.

Viñedos:

Todas las uvas de las variedades Tempranillo y Graciano 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. Se inició a mediados de octubre en la variedad Tempranillo y a finales del mes 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 controlada de 30 °C durante trece días.

Crianza:

Permanece durante 24 meses en barricas de roble francés y americano. Afinamiento en botella durante 12 meses.

Nota de Cata:

Color rojo picota de intensidad media con un ribete teja que denota su crianza en bodega. Aromas a fruta negra madura, tofe y balsámicos, con ligeras notas minerales. En boca muestra una buena estructura. Es fresco, con un paso de boca sedoso, elegante y un final largo y persistente.

Maridaje:

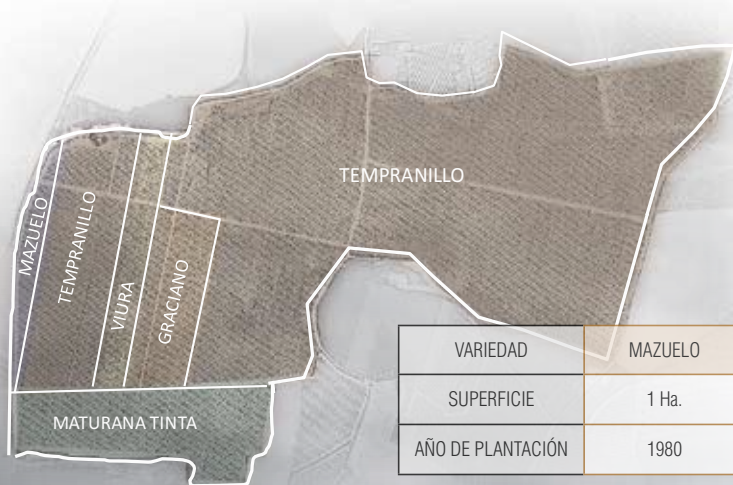
Perfecto para acompañar todo tipo de carnes asadas, estofadas o a la parrilla. Charcutería fina, solomillos, platos de caza y quesos fuertes y curados.

Premios:

Gran Medalla de Oro Concurso Mundial de Tempranillo 2019

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

