



Carlos Serres

VIURA · TEMPRANILLO BLANCO

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Rioja Alta

VARIEDADES

85% Viura, 15% Tempranillo Blanco. El Tempranillo blanco es una variedad autóctona, minoritaria y exclusiva de la DOCa Rioja resultado de una mutación natural de una cepa de Tempranillo tinto encontrada en un viñedo de Murillo de Río Leza en 1988. De racimos y bayas más pequeñas que en la variedad tinta, ofrece vinos de intensos aromas afrutados y florales, con una gran personalidad

VIÑEDOS

Todas las uvas de las variedades Viura y Tempranillo blanco proceden de acuerdos que mantiene la bodega con un exclusivo grupo de viticultores del entorno de Haro y Briones. 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 septiembre, el Tempranillo blanco, finales del mismo mes, la variedad Viura.

ELABORACIÓN

Tras una breve maceración en frío de la uva entera, el mosto lágrima fermenta durante 15 días a una temperatura controlada de entre 12 °C y 15 °C para preservar al máximo la expresión varietal de las variedades Viura y Tempranillo blanco.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido y brillante. Aromas frescos a manzana y piña, con ligeros toques a flores blancas. En boca es fresco, muy afrutado con un gran equilibrio entre la acidez y la fruta, y una persistencia larga y agradable.

MARIDAJE

Acompaña bien a pescados, mariscos, ahumados y todo tipo de quesos frescos y de media curación.



@BODEGASCARLOSSERRES



@BODEGASCARLOSSERRES



@CARLOSSERRES



WWW.CARLOSSERRES.COM