



Carlos Serres

GRAN RESERVA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Rioja Alta

VARIEDADES

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

VIÑEDOS

Todas las uvas de este vino proceden de una selección de las diferentes parcelas de la Finca El Estanque, un viñedo de 60 hectáreas plantado en 1980 que posee la bodega en uno de los mejores terruños de Haro (Rioja Alta).

VENDIMIA

Manual. Se inició a mediados de octubre en la variedad Tempranillo y a 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 controlada de 32 °C durante quince días.

CRIANZA

Permanece durante 24 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 barrica 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.



@BODEGASCARLOSSERRES



@BODEGASCARLOSSERRES



@CARLOSSERRES



WWW.CARLOSSERRES.COM