



Carlos Serres

TEMPRANILLO • VIURA • GARNACHA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Rioja Alta

VARIEDADES

60% Tempranillo, 30% Viura y 10% 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.



@BODEGASCARLOSSERRES



@BODEGASCARLOSSERRES



@CARLOSSERRES



WWW.CARLOSSERRES.COM