



Carlos Serres

RESERVA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Rioja Alta

VARIEDADES

90% Tempranillo y 10% Graciano.

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 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 barrica. 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.



@BODEGASCARLOSSERRES



@BODEGASCARLOSSERRES



@CARLOSSERRES



WWW.CARLOSSERRES.COM