



# Carlos Serres

**CRIANZA**

**RIOJA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

*Rioja Alta*

## VARIEDADES

Tempranillo.

## VIÑEDOS

Todas las uvas de la variedad Tempranillo proceden de acuerdos que mantiene la bodega con un exclusivo grupo de viticultores del entorno de Haro. 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 en depósitos de hormigón. Después de un ligero despallado y estrujado, el mosto macera en contacto con los hollejos durante seis días. Fermentación a una temperatura controlada de 28 °C durante diez días.

## CRIANZA

Permanece durante 14 meses en barricas de roble francés y americano. Afinamiento en botella durante 6 meses.

## NOTA DE CATA

Color rojo picota con ribete púrpura, limpio y brillante. Aromas a fruta roja madura sobre un fondo especiado, con ligeras notas de regaliz. En boca presenta una buena estructura, sabroso, fresco, frutal, con un final persistente y goloso.

## MARIDAJE

Perfecto para acompañar platos de la cocina mediterránea. Frituras, verduras a la parrilla, arroces, pasta, legumbres, carnes blancas y rojas, quesos suaves o de media curación.



@BODEGASCARLOSSERRES



@BODEGASCARLOSSERRES



@CARLOSSERRES



WWW.CARLOSSERRES.COM