

CARLOS SERRES

CRianza

Variedad: 85 % Tempranillo y 15% Garnacha.

Viñedos: Todas las uvas de las variedades Tempranillo y Garnacha proceden de acuerdos que mantienen la bodega con un exclusivo grupo de viticultores del entorno de Haro. Los viñedos cuentan con una media de edad de 20 años.

Vendimia: Manual. Mediados de octubre.

Elaboración: Elaborado en depósitos de acero inoxidable. Después de un ligero despalillado 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.

