



Criados

Elegantes y expresivos

CARLOS
SERRES

GRAN RESERVA 2005



CARLOS SERRES

GRAN RESERVA 2005

Variedad: 85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo.

Viñedos: Todas las uvas de las variedades Tempranillo, Graciano y Mazuelo proceden de una selección de las diferentes parcelas de la Finca El Estanque, un viñedo de 60 hectáreas que posee la bodega en el mejor terruño de Haro. Los viñedos cuentan con una media de edad de 30 años.

Vendimia: Manual. Mediados de octubre en la variedad Tempranillo y finales de octubre en el Mazuelo y en la variedad Graciano.

Elaboración: Elaborado en depósitos de acero inoxidable. Después de un ligero despalillado y estrujado, el mosto macera en contacto con los hollejos. Fermentación a una temperatura controlada de 32 °C durante quince días.

Crianza: Permanece durante 36 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 carnes asadas, foie, carnes confitadas, caza y quesos azules o muy curados.



Criados
Elegantes y expresivos