



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Carlos Serres Reserva 2012

€10.50

COSECHA 2012: Muy Buena

Variedades de uva: Tempranillo 90% y Graciano 10%

Elaboración: Elaborado en depósitos de hormigón. Después de un ligero despalillado y estrujado, el mosto macera en contacto con los hollejos. La fermentación se realiza 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 doce meses.

Cata: Carlos Serres Reserva presenta un color rojo picota de intensidad media con un ribete teja que denota su crianza en barrica. En nariz 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.

Servicio recomendado: Entre 15 y 17°C. **Graduación alcohólica:** 14% vol.

Gastronomía: Resulta perfecto para acompañar todo tipo de carnes asadas, estofadas o a la parrilla. Charcutería fina, solomillos, platos de caza y quesos fuertes curados.

Bodegas Carlos Serres S. L. "Haro (La Rioja)" 75cl

[Información del vendedor](#)

Valoración de los clientes: No hay opiniones para este producto.

Por favor, regístrate para escribir una valoración.