



CARLOS SERRES ROSADO

BODEGA Bodegas Carlos Serres

ZONA DE PRODUCCIÓN D.O. Ca. Rioja.
Rioja Alta. Haro.

TIPO DE VINO Rosado.

VARIEDADES 80% Tempranillo, 20% Graciano.

ELABORACIÓN Maceración en frío con su hollejos entre 10 y 14 horas a 12°. Tras ello, se procede al sangrado del mosto lágrima rosado obtenido. Se fermenta a una temperatura controlada para preservar la variedad.

