



FINCA EL ESTANQUE ROSADO RESERVA

BODEGA Bodegas Carlos Serres

ZONA DE PRODUCCIÓN D.O.Ca. Rioja

TIPO DE VINO Rosado con Crianza

VARIEDADES 60% Mazuelo, 40% Tempranillo

VIÑEDO Tres parcelas pequeñas de la Finca el Estanque (viñedo de más de 60 hectáreas). Cepas con más de 35 años de antigüedad. Suelo arcilloso calcáreo. Vendimia manual.

ELABORACIÓN Método tradicional de sangrado. Mosto en contacto con hollejos durante 4-6 horas a 8°C. Tras maceración, sangrado a otro depósito. Fermentación parcial controlada a 14-16°C. Finaliza fermentación en barrica de roble francés (536 días). Mínimo 500 días en botella

PRODUCCIÓN 1200 botellas

