

Carlos Serres Blanco
Вино Кáрлос Сéррес Блáнко, белое сухое

Страна: Испания

Регион: Ла Риоха (Субзона: Риоха Альта)

Производитель: Бодегас АС Карлос Серрес

Сортовой состав: 85% Виура, 15% Темпранильо Бланко

Крепость: 13% об.

Особенность: ручной сбор, кратковременная криомацерация (настаивание сусла на мезге при низких температурах)

Цвет: светло-соломенный

Аромат: освежающий, цветочно-фруктовый, с нотами жёлтого яблока и ананаса

Вкус: сбалансированный, насыщенный оттенками белых фруктов в долгом послевкусии

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: хорошо сочетается с блюдами из не жирной рыбы и морепродуктов, моллюсками и молодыми сырами



Carlos Serres Rosé
Вино Кáрлос Сéррес Розé, розовое сухое

Страна: Испания

Регион: Ла Риоха (Субзона: Риоха Альта)

Производитель: Бодегас АС Карлос Серрес

Сортовой состав: 80% Темпранильо и 20% Гарнача Тинта

Крепость: 13% об.

Особенность: ручной сбор, мягкий отжим, кратковременная криомацерация (настаивание сусла на мезге при низких температурах)

Цвет: ярко-розовое

Аромат: освежающий, ягодно-цветочной направленности, с тонами малины, земляники, фиалки и ягодных леденцов

Вкус: яркий, насыщенный, с нотами красных ягод, засахаренных жёлтых фруктов, персиков и сливочными оттенками в послевкусии

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: хорошо сочетается с блюдами из рыбы, пастой с морепродуктами, а также салатами с белым мясом птицы.



Carlos Serres KS
Вино Кáрлос Сéррес КС, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Ла Риоха (Субзона: Риоха Альта)

Производитель: Бодегас АС Карлос Серрес

Сортовой состав: Темпранильо

Крепость: 13% об.

Особенность: ручной сбор, кратковременная криомацерация (настаивание сусла на мезге при низких температурах)

Цвет: рубиновый

Аромат: сочных красных ягод, подсушенных красных фруктов и специй

Вкус: сочный, сбалансированный, со средними танинами, с оттенками чернослива, чёрной смородины, вишни и лёгкие оттенки специй в послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Гастрономия: сочетается с мясными закусками, пастой с мясным соусом или пиццей



Carlos Serres Crianza

Вино Кáрлос Сéррес Криáнса, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Ла Риоха (Субзона: Риоха Альта)

Производитель: Бодегас АС Карлос Серрес

Сортовой состав: 85% Темпранильо, 15% Гарнача Тинта

Крепость: 13,5% об.

Особенность: ручной сбор, средний возраст лоз - 20 лет

Выдержка: 14 месяцев в бочках из американского и французского дуба, затем минимум 6 месяцев выдержки в бутылке

Цвет: рубиновый с фиолетовым оттенком

Аромат: доминируют ноты зрелых красных фруктов и специй, с оттенком лакрицы

Вкус: хорошо структурированный, с бархатистыми зрелыми танинами, с большим количеством фруктовых нот в послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Гастрономия: отлично подходит к жаренной на гриле рыбе, блюдам из красного мяса, пасте с мясным соусом



Carlos Serres Reserva

Вино Кáрлос Сéррес Ресéрва, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Ла Риоха (Субзона: Риоха Альта)

Производитель: Бодегас АС Карлос Серрес

Сортовой состав: 90% Темпранильо, 10% Гарнача Тинта

Крепость: 13% об.

Особенность: ручной сбор, средний возраст лоз - 30 лет

Выдержка: 24 месяцев в бочках из американского и французского дуба, затем минимум 12 месяцев выдержки в бутылке

Цвет: тёмно-рубиновый, с рыжеватыми бликами

Аромат: хорошо ощущаются тона чёрных фруктов и ягод, сливочной ириски и бальзамика, а так же тонкие минеральные ноты

Вкус: богатый, полнотелый, с бархатистыми зрелыми танинами, с оттенками спелых чёрных ягод, сухофруктов и специй в длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Гастрономия: хорошо подходит к мясным блюдам высокой тепловой обработки (например, приготовленным на гриле), к блюдам из дичи, а также к зрелым выдержанным сырам



Carlos Serres Gran Reserva

Вино Кáрлос Сéррес Гран Ресéрва, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Ла Риоха (Субзона: Риоха Альта)

Производитель: Бодегас АС Карлос Серрес

Сортовой состав: 85% Темпранильо, 10% Грациано, 5% Мазуэло

Крепость: 13,5% об.

Особенность: ручной сбор, средний возраст лоз - 35 лет

Выдержка: 36 месяцев в бочках из американского и французского дуба, затем минимум 36 месяцев выдержки в бутылке

Цвет: гранатовый, переходящий в кирпичный

Аромат: сложный, с большим количеством подвяленных фруктов, ванили, корицы, ликёрной вишни, а так же тонкими оттенками табака и минеральными нотами

Вкус: богатый, комплексный, хорошо структурированный, со зрелыми шелковистыми танинами, с оттенками сухофруктов, вишнёвого джема, специй, тонко выделанной кожи и табачного листа в очень длительном послевкусии

Температура подачи: 18°C

Гастрономия: хорошо сочетается жареным мясом, фуа-гра, дичью, а также с выдержанными или голубыми сырами



Onomástica Blanco Reserva **Вино Ономастика Блάνко Ресёрва, белое сухое**

Страна: Испания

Регион: Ла Риоха (Субзона: Риоха Альта)

Производитель: Бодегас АС Карлос Серрес

Сортовой состав: 100% Виура

Крепость: 15% об.

Особенность: ручной сбор, средний возраст лоз - 40 лет, кратковременная криомацерация (настаивание сусла на мезге при низких температурах)

Выдержка: 24 месяца на дрожжевом осадке в бочках из американского и французского дуба, затем минимум 6 месяцев выдержки в бутылке

Цвет: соломенный с золотистым оттенком

Аромат: освежающий, сбалансированный, с оттенками белых фруктов, цедры цитрусовых фруктов, масла виноградного семени, бисквита и цветочного мёда, а так же тонкими минеральными нотами

Вкус: комплексный, маслянистый, с тонами белых фруктов, персика, мякоти лимона и цитрусовых цукатов, а также оттенками свежескошенной травы в длительном послевкусии

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: идеально подходит к запеченной рыбе, блюдам из белого мяса птицы и выдержанным сырам



Onomástica Tinto Reserva **Вино Ономастика Тинто Ресёрва, красное сухое**

Страна: Испания

Регион: Ла Риоха (Субзона: Риоха Альта)

Производитель: Бодегас АС Карлос Серрес

Сортовой состав: 80% Темпранильо, 10% Грациано, 10% Мазуэло

Крепость: 14% об.

Особенность: ручной сбор, средний возраст лоз - 35 лет, сорта ферментируются по отдельности и смешиваются перед выдержкой в бочке

Выдержка: 24 месяца в бочках из американского и французского дуба, затем минимум 24 месяца выдержки в бутылке

Цвет: насыщенный бордовый

Аромат: богатый нотами спелых чёрных фруктов, сливы, чёрной смородины и ежевики, подчёркнутыми оттенками ванили, тёмного шоколада, дымка и минеральными нюансами

Вкус: щедрый, плотный, с округлыми танинами и средним уровнем кислотности. Насыщен тонами спелых красных фруктов, тёмного шоколада и кофейных зёрен в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18°C

Гастрономия: является хорошей парой для жаренной свинины, тушёной телятины или выдержанных сыров



Onomástica Segundo Año

Вино Ономастика Сегундо Ано, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Ла Риоха (Субзона: Риоха Альта)

Производитель: Бodega AC Карлос Серрес

Сортовой состав: 90% Темпранильо, 10% Грациано

Крепость: 14%об.

Особенность: ручной сбор, средний возраст лоз - 35 лет, сорта ферментируются по отдельности и смешиваются перед выдержкой в бочке

Выдержка: 24 месяцев в бочках из американского и французского дуба, затем минимум 12 месяцев выдержки в бутылке

Цвет: рубиновый с фиолетовыми бликами

Аромат: сочный, с большим количеством спелых фруктов, лёгкими оттенками пряностей и минеральными нюансами

Вкус: полнотелый, сбалансированный, с шелковистыми танинами, с тонами красных фруктов, вишни и сливы, специй и шоколада

Температура подачи: 18°C

Гастрономия: хорошо сочетается жареным или тушёным мясом, а также с нежными шоколадными десертами

