

CARLOS  
SERRES

*Producciones limitadas*

Vinos de Finca

# ONOMÁSTICA

## SEGUNDO AÑO

### 2015



Todos conocemos hoy la reglamentación de los vinos de Rioja. Los vinos jóvenes, crianza, reserva y gran reserva han fusionado y construido un estilo propio que hoy, el consumidor, identifica como Rioja. No han sido pocas las denominaciones que, siguiendo el rebufo de Rioja, han intentado construir estos "etiquetados o categorías" para sus diferentes vinos con el único objetivo de fijar esta clasificación en la mente del consumidor. También es cierto que no hará más de medio siglo, que las bodegas, sobre todo aquellas históricas y centenarias de la denominación como es Carlos Serres, utilizaban otra nomenclatura para reflejar el carácter de sus vinos y el tiempo de estancia de éstos en la bodega. Así, existían Carlos Serres Segundo Año, Tercer Año o Quinto Año, categorías que, años más tarde, migraron a las hoy conocidas como crianza, reserva y gran reserva.

Onomástica Segundo Año es una forma de recuperar este patrimonio vitivinícola de nuestra marca, poniendo sobre la mesa un vino de un estilo más moderno y con más fruta. Onomástica Segundo Año es un vino de nuestra Finca El Estanque, de producción limitada, elaborado con uvas de las variedades Tempranillo y Graciano, que ha permanecido en bodega unos 12 meses y que mantiene un carácter más frutal. Un vino para beber y disfrutar, que recuerda a aquellos que se elaboraban en Haro hace más de medio siglo y que se convirtieron en los vinos más reconocidos y de más prestigio de este país.

HARO  
DESDE 1896  
RIOJA

*Onomástica*

# ONOMÁSTICA

## SEGUNDO AÑO

### 2015

#### Variedades:

90% Tempranillo, 10% Graciano.

#### Viñedos:

De nuestra Finca El Estanque, un viñedo de más de 60 hectáreas, hemos seleccionado tres pequeñas parcelas donde cepas de más de 35 años sobreviven en un suelo arcilloso-calcáreo de excepcional calidad para el cultivo de la vid. Allí las maduraciones son lentas y homogéneas obteniendo uvas con un perfecto equilibrio entre la acidez, el contenido de azúcar y la madurez fenólica.

#### Vendimia:

Manual en pequeñas cajas. Mediados de octubre en la variedad Tempranillo y finales de octubre en la variedad Graciano.

#### Elaboración:

Elaborado en depósitos de hormigón. Todas las variedades se vinifican por separado. Después de un ligero despalillado y estrujado, el mosto macera en contacto con los hollejos.

Fermentación a temperatura controlada de 30°C durante dieciocho días. El ensamblaje de los dos vinos obtenidos se realiza antes de su paso a barrica.

#### Crianza:

Permanece durante 12 meses en barricas de roble francés y americano. Afinamiento en botella durante otros 10 meses.

#### Nota de Cata:

Color rojo picota de intensidad alta, con un ribete violáceo que denota su juventud. Aromas a fruta fresca, sobre un fondo especiado y mineral. En boca se muestra carnoso y expresivo, con un final largo, elegante y fresco, invitando a beber.

#### Maridaje:

Perfecto para acompañar todo tipo de platos de la cocina mediterránea, incluyendo carnes rojas y guisos menos contundentes. Ideal como vino por copas para acompañamiento de tapas.



#### Finca El Estanque (Haro-Rioja)

La finca está situada al sudeste de Haro, a escasos 800 metros de la bodega. Con 60 hectáreas de superficie, mayoritariamente de suelos arcillo-calcáreos y con alta presencia de gravas, se cultivan las variedades Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Maturana Tinta y Viura, que sirven de base para nuestros Reservas, Grandes Reservas y la gama de producciones limitadas Onomástica.

VARIEDAD	MAZUELO	GRACIANO	VIURA	MATURANA TINTA	TEMPRANILLO
SUPERFICIE	1 Ha.	4,5 Ha.	2 Ha.	5 Ha.	47,5 Ha.
AÑO DE PLANTACIÓN	1980	1986	1980	2014	1980 y 1994

