

CARLOS
SERRES

Productions limitées

Vins du domaine

ONOMÁSTICA

SEGUNDO AÑO

2015



La réglementation actuelle des vins de Rioja est bien connue. Les vins jeunes, Crianza, Reserva et Gran Reserva ont fusionné autour d'un style unique, aujourd'hui reconnu par les consommateurs comme le style Rioja. Plusieurs appellations, dans le sillage du Rioja, ont essayé de créer elles aussi ces « étiquettes ou catégories » pour leurs différents vins afin de fixer cette classification dans l'esprit du consommateur. Il est également vrai qu'il y a plus d'un demi-siècle, les caves productrices, et notamment les plus anciennes et historiques comme Carlos Serres, employaient une nomenclature différente pour refléter le caractère de leurs vins et la durée de vieillissement en cave. Il existait par exemple un Carlos Serres Segundo Año, Tercer Año ou Quinto año, des catégories qui, quelques années plus tard, sont devenues Crianza, Reserva et Gran Reserva.

Avec Onomástica Segundo Año nous avons récupéré ce patrimoine de notre marque pour proposer un vin plus moderne et plus fruité. Onomástica Segundo Año est issu de notre propriété El Estanque. De production limitée, ce vin au caractère fruité a été élaboré avec le raisin de cépages Tempranillo et Graciano et a vieilli environ 12 mois en barrique. Un vin à boire et à savourer qui rappelle les vins produits à Haro il y a plus d'un demi-siècle, devenus depuis les vins les plus réputés et prestigieux de notre pays.

HARO
DESDE 1896
RIOJA

Centenario

ONOMÁSTICA

SEGUNDO AÑO

2015

Cépages :

90% Tempranillo, 10% Graciano.

Vignoble :

Nous avons choisi trois petites parcelles de notre domaine El Estanque, un vignoble de plus de 60 hectares tapissé de ceps de plus de 35 ans, plantés sur un sol argilo-calcaire exceptionnel pour la viticulture. Après une maturation lente et homogène, nous obtenons un raisin offrant un équilibre parfait entre acidité, contenu en sucre et maturité phénolique.

Vendange :

Manuelle en cagettes. À la mi-octobre pour le tempranillo et à la fin du même mois pour le graciano.

Élaboration :

Tanks en béton. Vinifications séparées des différents cépages. Après un éraflage et un foulage doux, le moût macère au contact des peaux.

Fermentation à température contrôlée à 30 °C pendant dix-huit jours. Les deux vins sont assemblés avant de passer en barrique.

Élevage :

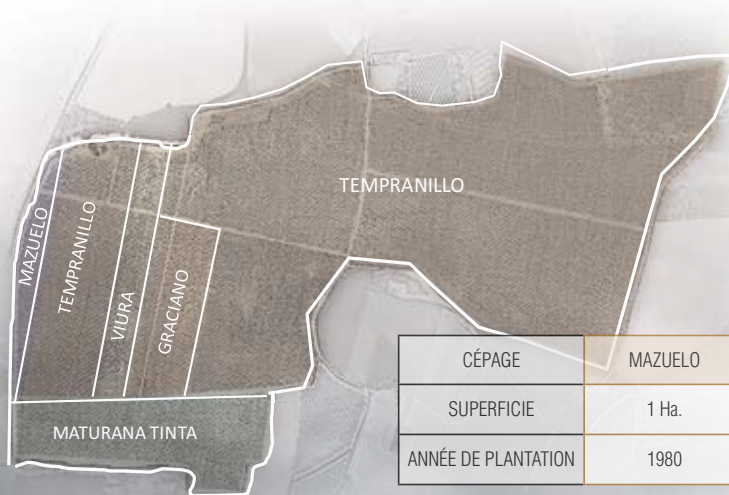
Séjour de 12 mois en fûts de chêne français et américain. Affinage en bouteille pendant 10 mois supplémentaires.

Note de dégustation :

Robe rouge bigarreau très soutenue, avec une frange violette témoignant de sa jeunesse. Arômes de fruits frais sur un fond épicé et minéral. Charnu et expressif en bouche, avec une finale longue, élégante et fraîche invitant à boire.

Accord mets-vin :

Parfait pour accompagner toutes sortes de plats de cuisine méditerranéenne, y compris les viandes rouges et les ragoûts légers. Idéal comme vin au verre pour accompagner les tapas.



Finca El Estanque (Haro-Rioja)

Le domaine est situé au sud-est de Haro, à seulement 800 mètres de la cave. Ce sont 60 hectares de sols essentiellement argilo-calcaires et abondamment graveleux, plantés de tempranillo, graciano, mazuelo, maturana tinta et viura, le socle de nos Reservas, Gran Reservas et productions limitées Onomástica.

CÉPAGE	MAZUELO	GRACIANO	VIURA	MATURANA TINTA	TEMPRANILLO
SUPERFICIE	1 Ha.	4,5 Ha.	2 Ha.	5 Ha.	47,5 Ha.
ANNÉE DE PLANTATION	1980	1986	1980	2014	1980 et 1994

