

# ONOMÁSTICA



CARLOS  
SERRES  
BODEGAS

*Mazuelo y Tempranillo seleccionados de nuestro viñedo*

*Selección Especial y Producción Limitada de 1.207 botellas*

**ROSADO RESERVA**

BOT. Nº  
00000

**RIOJA**

Denominación de Origen Calificada

*Vinos de hoy con historia*

**ONOMÁSTICA**  
ROSADO RESERVA

**2016**

# CARLOS SERRES

*Producciones limitadas*

Vinos de Finca

## ONOMÁSTICA ROSADO RESERVA



Vinos de hoy con Historia es mucho más que un eslogan de marca. Es una frase que resume bien la filosofía y leit motiv de nuestra casa y sus más de 120 años de historia. Detrás de este recorrido hay historia (as) que el deber nos ha empujado a recuperar. La gama Onomástica condensa la mayoría de esta recopilación. Se trataba de mirar al pasado y refundarlo desde la mirada de hoy. Así nació nuestro Blanco Reserva, hace ya más de una década, cuando la categoría "blanco reserva" estaba casi desaparecida en Rioja. Poco después, recuperamos una nomenclatura, Segundo Año, que etiquetó a los crianzas de Rioja hace más de medio siglo y que, de nuevo, trajimos a la luz. Esta vez, en esa búsqueda en el legado histórico de Serres, encontramos otra singularidad, nuestro ONOMÁSTICA ROSADO RESERVA.

A mediados de siglo los rosados criados ocupaban también un espacio dentro de los vinos de nuestra bodega. Vinos míticos, pero, aquello, de alguna manera, desapareció. La puesta al día de aquel producto tenía que pasar por adaptarla a Onomástica y su concepto reserva. Este rosado es realmente particular, primero, en su coupage, Mazuelo (60%) y Tempranillo (40%). De nuevo, otra variedad minoritaria en búsqueda de su espacio dentro de Rioja, cuando siempre lo ha tenido. En este caso, con el Tempranillo formando equipo, en minoría. Un vino criado en bodega francesa más de 500 días y otros tantos en botella. Más de 1.200 días reposando en la bodega y que ahora ven de nuevo la luz. Para seguir escribiendo con Vinos de hoy con Historia.

HARO  
DESDE 1896  
RIOJA

*Carlos Serres*



# ONOMÁSTICA

## ROSADO RESERVA

### Variedades:

60% Mazuelo, 40% Tempranillo.

### 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, el 16 de octubre, ambas variedades.

### Elaboración:

Elaborado por el método tradicional de sangrado. El mosto obtenido del estrujado de uvas tintas permanece en contacto con los hollejos entre 4 y 6 horas a una temperatura de 8 °C. Tras dicha maceración, se procede al sangrado a otro depósito donde fermenta parcialmente a una temperatura controlada (14-16 °C), para, posteriormente, finalizar la fermentación en barrica de roble francés.

### Crianza:

Permanece durante 536 días en barricas de roble francés afinándose más de 500 días en botellero en busca de una mayor complejidad.

### Nota de Cata:

El color delata el paso del tiempo, el rosa es invadido por ciertos toques anaranjados, algunos amarillos, pero manteniendo una gran personalidad. La nariz descubre un vino vivo, lleno de complejidad, con los cacaos acompañando a una fruta madura, roja, aún silvestre, En boca se rebela el graso, potente, con una vivacidad y frescura enorme que le mantendrán detenido en el tiempo. Un vino nacido para envejecer.

### Maridaje:

Un vino versátil, gastronómico, que sirve para casi todo, pero que se disfruta pleno en soledad y buena compañía.

### Nº de botellas:

1.207 unidades.



### 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.

