

EST.

1896



Carlos Serres

HARO - RIOJA ALTA

Recuperando el recuerdo

Carlos Serres, 1896

**DE BURDEOS A HARO
EN UN VIAJE SIN RETORNO**

El vino tiene historias. Y la historia está llena de vino. La de CARLOS SERRES (Charles, en francés) es una de ellas. Una de esas que suceden una vez en la vida y permanecen en el tiempo. En 1885 Carlos Serres llegó desde Burdeos a Haro, Rioja Alta, en un viaje sin retorno, siendo el único francés que permaneció en la villa jarrera una vez superada la filoxera. Una historia nacida en 1896 y que ha permanecido durante más de un siglo. Procedente de Francia, donde esta plaga había comprometido la elaboración de vino, este afamado consultor de vinos francés encontró en Haro el terruño perfecto para elaborar vinos finos de estilo bordelés. Hoy, más de 125 años después, en Bodegas Carlos Serres seguimos RECUPERANDO EL RECUERDO de aquellos días donde el Rioja empezó a latir, siendo una de las 16 bodegas centenarias que han ayudado a escribir su historia.



Recuperando el recuerdo,
**LA INSPIRACIÓN DE UNA
HISTORIA DE MÁS DE 125 AÑOS
EN PLENA RIOJA ALTA**

Recuperando el Recuerdo es la esencia de Carlos Serres y sus más de 125 años de historia. Aquello que nos inspira y apasiona. Aquello que nos une y que nos lleva a echar constantemente la vista atrás. Porque estamos orgullosos del legado de nuestro fundador. Porque Haro es nuestro lugar en el mundo. Porque no todo tiene que cambiar, porque todos tenemos cosas que mantener, cosas que nos hacen únicos. Porque, así, somos diferentes y queremos que nuestra esencia centenaria siga viva. Por todo esto, nuestro compromiso es y seguirá siendo el mismo: mirar al pasado para construir el futuro. Simplemente, RECUPERANDO EL RECUERDO.

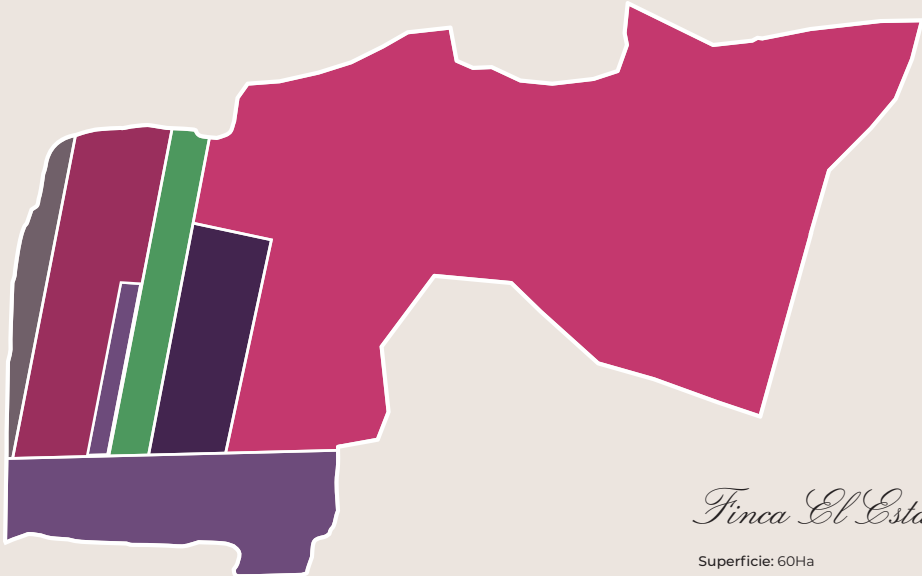
La Bodega,
**DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN
AL RIOJA MÁS INTERNACIONAL**

Desde que Carlos Serres llegó a Haro en 1885 su objetivo fue crear una bodega de carácter internacional, elaborando vinos que satisficieran los paladares internacionales más exigentes. Hasta mediados del siglo XX, la bodega se situó en el Barrio de la Estación de Haro. Las necesidades de expansión y la falta de espacio obligaron, primero, al traslado de la misma a un espacio mayor en el centro del pueblo y, finalmente, a su reubicación donde se sitúa hoy. Respetando siempre el legado histórico y tradicional transmitido por su fundador, con un estilo arquitectónico que fusiona una historia centenaria con el diseño contemporáneo, nuestros vinos se elaboran en depósitos de hormigón para criarse posteriormente en las más de 5.000 barricas de roble americano y francés que reposan en nuestras naves de crianza.



REPARTO DE VARIEDADES Y SUPERFICIES

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



Finca El Estanque

Superficie: 60Ha
Altitud: 500m
Tipo de suelo: Arcillo-Calcáreo y gravas

- TEMPRANILLO VIEJO
- GRACIANO
- TEMPRANILLO
- VIURA
- MAZUELO
- MATURANA TINTA

Finca El Estanque,
**EL TERRUÑO DE HARO
Y RIOJA ALTA POR ENCIMA DE TODO**

La Finca El Estanque está situada al sudeste de Haro, a escasos 800 metros de la bodega. Plantada parcialmente en 1980 (luego se amplió en los 90), la Finca El Estanque fue uno de los primeros viñedos de Rioja en cultivarse bajo el sistema de cultivo en espaldera. Su implantación nos permitió mejorar la superficie foliar expuesta, consiguiendo una mejor maduración en todas las variedades así como una viticultura más respetuosa con el medio ambiente (reducción de tratamientos), al conseguir una mejor aireación de todos los racimos. 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 1896 Finca El Estanque.

Vinos,

EL RECUERDO DE AYER COMO PUNTO DE PARTIDA

Detrás de *Recuperando el Recuerdo* hay 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 125 años de historia. Detrás de este recorrido hay historia (as) que el deber nos ha empujado a “recuperar” y a “reivindicar”. Se trataba de mirar al pasado y refundarlo desde la mirada de hoy. Así, el estilo de vinos de Bodegas Carlos Serres tiene en este viaje centenario su inspiración. Con nuestra Finca El Estanque en Haro y una selección de viñedos de Rioja Alta como punto de partida de todos nuestros vinos. Vinos de “mezcla” (de coupage) en su mayoría, como eran los riojas clásicos, impregnados de la armonía de largas crianzas en barricas bordelesas y la sedosidad de su afinamiento mágico en botella. Buscamos testimonios únicos de terroir y antiguas historias en toda nuestra gama Carlos Serres 1896 Finca El Estanque. Trasladamos el clasicismo puesto al día en nuestra familia de vinos criados. E interpretamos la contemporaneidad y atrevimiento en nuestros vinos jóvenes. Más allá está el entusiasmo por nuestro legado francés con el nuevo espumoso. Y, por fin, la recuperación de una leyenda, Carlomagno. Todo bajo la mirada de nuestro enólogo, Roberto de Carlos, con más de treinta vendimias en nuestra bodega y auténtico relator de esta historia centenaria de recuerdos vitícolas.





Carlos Serres

BODEGA CENTENARIA
EN HARO DESDE 1896



Vinos Jóvenes

**EL ATREVIMIENTO Y
SOSTENIBILIDAD DE LA
NUEVA RIOJA**

Vinos directos, frutales y frescos, nacidos para disfrutar de la nueva Rioja interpretada desde la tradición, procedente de viñedos del terruño de Rioja Alta cultivados con prácticas sostenibles.



Carlos Serres

VIURA · TEMPRANILLO BLANCO

85% VIURA,
15% TEMPRANILLO BLANCO.

El Tempranillo blanco es una variedad autóctona, minoritaria y exclusiva de la DOCa Rioja resultado de una mutación natural de una cepa de Tempranillo tinto encontrada en un viñedo de Murillo de Río Leza en 1988. De racimos y bayas más pequeñas que en la variedad tinta, ofrece vinos de intensos aromas afrutados y florales, con una gran personalidad.



Carlos Serres

TEMPRANILLO • VIURA • GARNACHA

60% TEMPRANILLO, 30% VIURA
Y 10% GARNACHA

Todas las uvas de las variedades Tempranillo, Viura y Garnacha proceden de acuerdos que mantiene la bodega con un exclusivo grupo de viticultores del entorno de Haro en plena Rioja Alta. Los viñedos cuentan con una media de edad de entre 10-20 años. La bodega gestiona conjuntamente el cultivo de los viñedos para asegurar la máxima calidad del fruto, con seguimientos continuos durante todo el ciclo vegetativo.



Carlos Serres

TEMPRANILLO ECOLÓGICO

100% TEMPRANILLO PROCEDENTE
DE VITICULTURA ECOLÓGICA

Nuestro compromiso con la sostenibilidad y el respeto al medioambiente. Un 100% Tempranillo proceden de acuerdos que mantiene la bodega con un exclusivo grupo de viticultores del entorno de Haro en plena Rioja Alta. Un vino cuidado y sincero, nuestro primer paso hacia una viticultura de frente a la naturaleza y la pureza del terroir.

Vinos Criados
**EL CLASICISMO
COMO VANGUARDIA**

Vinos finos, elegantes, largos y sedosos. Herederos de la tradición centenaria de la bodega y de la Rioja más clásica con una visión más actual. El clasicismo como vanguardia con vinos de mezcla, en su mayoría, repletos de tradición. Riojas por los cuatro costados.



EST. 1896

Carlos Serres
CRianza
100% TEMPRANILLO

Todas las uvas de la variedad Tempranillo proceden de acuerdos que mantiene la bodega con un exclusivo grupo de viticultores del entorno de Haro en plena Rioja Alta. La bodega gestiona conjuntamente el cultivo de los viñedos para asegurar la máxima calidad del fruto, con seguimientos continuos durante todo el ciclo vegetativo.

Crianza: Permanece durante 14 meses en barricas de roble francés y americano. Afinamiento en botella durante 6 meses.



Carlos Serres

RESERVA

90% TEMPRANILLO Y 10% GRACIANO

Todas las uvas de las variedades Tempranillo y Graciano proceden de una selección de las diferentes parcelas de la Finca El Estanque, un viñedo de 60 hectáreas que posee la bodega en el mejor terruño de Haro.

Crianza: Permanece durante 24 meses en barricas de roble francés y americano. Afinamiento en botella durante 12 meses.



Carlos Serres

GRAN RESERVA

85% TEMPRANILLO, 10% GRACIANO
Y 5% MAZUELO

Todas las uvas de las variedades Tempranillo, Graciano y Mazuelo proceden de una selección de las diferentes parcelas de la Finca El Estanque, un viñedo de 60 hectáreas que posee la bodega en el mejor terruño de Haro.

Crianza: Permanece durante 24 meses en barricas de roble francés y americano. Afinamiento en botella durante 36 meses.





RECUPERANDO EL RECUERDO DE LA TRADICIÓN

El 125 aniversario de Carlos Serres suponía una oportunidad de recuperar la tradición de la elaboración de espumosos. Fue en la añada 2019 cuando Bodegas Carlos Serres decidió elaborar la primera añada de su espumoso de calidad de Rioja. En realidad, no era la primera vez que la bodega realizaba una inmersión dentro de este tipo de vinos. A finales de los 70, al igual que sucedió en otras bodegas centenarias de Haro, se realizó un primer acercamiento a las burbujas, con el lanzamiento, en pruebas, de un espumoso blanco elaborado en la bodega bajo la marca Delié, segundo apellido del fundador Carlos Serres.

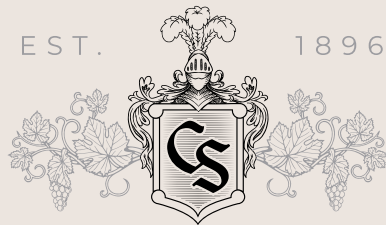


Carlos Serres

BRUT

47% VIURA, 35% CHARDONNAY
Y 18% TEMPRANILLO BLANCO

Todas las uvas proceden de acuerdos que mantiene la bodega con un grupo de viticultores en diversos municipios de Rioja Alta, beneficiándose de una climatología con marcado carácter atlántico, ideal para la elaboración de espumosos de guarda de gran calidad. Los viñedos cuentan con una media de edad de entre 10-25 años. La bodega gestiona conjuntamente el cultivo de los viñedos para asegurar la máxima calidad del fruto, con seguimientos continuos durante todo el ciclo vegetativo.



Carlos Serres

1896

Finca el Estanque



LA ESENCIA DE UN VIÑEDO Y LA HISTORIA DE LA BODEGA

Vinos que plasman la esencia de nuestra Finca El Estanque, un viñedo de 60 hectáreas que posee la bodega en pleno corazón de Haro, Rioja Alta. Vinos que se inspiran en categorías y estilos del pasado y que recuperan su recuerdo. La búsqueda de la interpretación de cada añada y sus circunstancias con historias de nuestro pasado centenario.



EST. 1896



Carlos Serres 1896

Finca el Estanque

SEGUNDO AÑO

90% TEMPRANILLO Y 10% GRACIANO

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.

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



Carlos Serres 1896

Finca el Estanque

TINTO RESERVA

80% TEMPRANILLO, 10% GRACIANO Y 10% MAZUELO.

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. Vino de producción limitada.

Crianza: Permanece durante 24 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Afinamiento en botella durante otros 24 meses.



Carlos Serres 1896

Finca el Estanque

BLANCO RESERVA

100% VIURA

Hemos seleccionado una pequeña parcela de la parte media de la finca donde cepas de la variedad Viura de más de 40 años sobreviven en un suelo calcáreo, poco profundo y de excepcional calidad para el cultivo de la vid. Allí, obtenemos una Viura con un reducido tamaño de grano que nos permite conseguir una maduración lenta y homogénea y que mantiene un perfecto equilibrio entre la acidez, el contenido de azúcar y la madurez aromática. Vino de producción limitada.

Crianza: Permanece durante 24 meses en barricas nuevas de roble francés y americano en contacto con sus lías finas, realizándose batonnage periódicos durante los primeros meses. Afinamiento en botella durante un mínimo de 6 meses.





Carlos Serres 1896

Finca el Estanque

ROSADO RESERVA

60% MAZUELO Y 40% TEMPRANILLO

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.

Crianza: Permanece durante más de 500 días en barricas de roble francés afinándose otros tantos en botellero en busca de una mayor complejidad.



EST.

1896



Carlos Serres

HARO - RIOJA ALTA

AVDA. SANTO DOMINGO 40. CP: 26200. HARO, LA RIOJA, ESPAÑA TEL.: +34 941 31 02 79 | FAX: +34 941 31 04 18

INFO@CARLOSSERRES.COM | WWW.CARLOSSERRES.COM