



Carlos Serres

BRUT RIOJA 2020

Viura - Chardonnay - Tempranillo Blanco



EL ESPUMOSO DE CALIDAD EN LA D.O.CA. RIOJA, LA NUEVA CATEGORÍA

La D.O. Cava convive desde hace años en 23 municipios de la D.O.Ca. Rioja, y es por ello que existan unas pocas bodegas que elaboren espumosos D.O. Cava en nuestra zona.

Pero ante el gran potencial cualitativo y de prestigio de este tipo de vinos, en 2016 la comisión técnica del Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja encargó a un equipo liderado por Rafael Vivanco, miembro de la familia propietaria de Bodegas Carlos Serres, estudiar y desarrollar la normativa de elaboración de vinos de espumosos de calidad, finalmente aprobada con gran consenso en 2017. Una normativa basada, fundamentalmente, en las normas de calidad más exigentes del mercado internacional e inspirada en el mismo, el champagne: bajos rendimientos en viña, vendimia manual, elaboración exclusiva mediante el método tradicional (champenoise), limitación del contenido de azúcar (sólo Brut Nature, Extra Brut y Brut), largas crianzas en rima: mínimo 15 meses para el genérico, Reserva 24 meses y 36 meses para el Gran Añada, además de tener que superar el vino espumoso terminado una exigente cata por parte de expertos con el fin de garantizar su calidad y poder autorizarse su salida al mercado.

CARLOS SERRES, RECUPERANDO EL RECUERDO DE LA TRADICIÓN

Fue a finales del siglo XIX, coincidiendo con la fundación de la bodega, cuando Charles Delouvin, maestro champanero francés de Reims, llegó a Haro contratado por la sociedad francesa Savignon Frères et Cie, establecida en el Barrio de la Estación, para elaborar este tipo de vinos. Años más tarde, esta sociedad fue comprada por otra bodega e, incluso, a finales de 1918, comenzó a suministrar botellas de espumoso a conocidas marcas champaneras, poniendo en evidencia la calidad de este terruño para el desarrollo de espumosos.

Dentro de este contexto histórico, el 125 aniversario de Carlos Serres supone una gran oportunidad de recuperar esta tradición. 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, comercializándose durante varios años. En 2019, tomando como base aquella primera experiencia y aprovechando la recién creada categoría de espumosos en la D.O.Ca. Rioja, Bodegas Carlos Serres recuperó la esencia de aquel primer proyecto elaborando su primer espumoso.



VIÑEDOS

Todas las uvas de 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.

VARIEDADES

Nuestro vino es fruto de la diversidad varietal de Rioja y de su tradicional elaboración de vinos a partir de la mezcla de diferentes uvas, tradición que ha acompañado a todos nuestros vinos durante nuestros más de 125 años de existencia. *Blanc de blancs* que toma la Viura (50%) como base principal del vino, sumamos la Chardonnay (20%) que rinde homenaje al origen francés de nuestra bodega, completando la cuvée con la variedad Tempranillo Blanco (30%), uva autóctona de Rioja.

VENDIMIA 2020

Añada de muy buenas condiciones sanitarias y vegetativas en el viñedo, con racimos sueltos y bien aireados. Blancos expresivos y bien estructurados. Las diferentes variedades de uva se vendimian a mano, por separado, entre la primera y segunda semana de septiembre.

ELABORACIÓN

Todas las uvas pasan por mesa de selección. La extracción del mosto es suave y delicada, con un rendimiento muy bajo. Los mostos obtenidos realizan una primera fermentación a baja temperatura controlada. Una vez finalizada la fermentación, se realiza la mezcla de los vinos base monovarietales en el mes de enero, fecha en la que se realiza el tiraje y comienza la segunda fermentación en botella. El vino permanece criándose en rima con sus lías durante al menos 18 meses, con la finalidad de armonizar la viveza y frescura del terruño además de añadir complejidad y elegancia. Posteriormente, en septiembre, se realiza el degüelle para proseguir su crianza con tapón de corcho en botellero durante, al menos, otros cuatro meses, hasta su salida al mercado.

CRianza

18 meses en rima con sus lías, más un mínimo de otros 4 meses más con tapón de corcho en el botellero de la bodega tras degüelle. Estos plazos de crianza le permitirían etiquetarse como Brut Reserva en otras D.O.

NÚMERO DE BOTELLAS AÑADA 2020

21.150 botellas de 75 cl.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 12% vol.
pH/acidez total: 3.2/6.5 g/l tartárica.
Azúcar residual: 7 g/l



@BODEGASCARLOSSERRES



@BODEGASCARLOSSERRES



@CARLOSSERRES



WWW.CARLOSSERRES.COM