

Pago de Carraovejas 2016 es el respeto por el origen, el alma de una trayectoria y la emoción de un camino por recorrer. Si bien el vino continuará su evolución en botella y mostrará otros matices con el tiempo, queremos compartir las principales impresiones que nos causa en este momento. Una sensación de volumen y elegancia en sus taninos, además de unos matices florales que acompañan a la fruta. De alguna manera, condensa la vocación de acercarnos al terruño y expresar sus características. Nuestro deseo de embotellar cada paisaje. Para su elaboración se han empleado las tres variedades de nuestra finca: un 90% de tempranillo, un 6% de cabernet sauvignon y un 4% de merlot.

Expresivo, abierto, potente y delicado a la vez. Con taninos presentes y sutiles, con reconocible carácter y equilibrado.

PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

2016

BODEGA FAMILIAR DESDE 1987
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD
ORIGEN · ALMA · EMOCIÓN

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Una añada de ciclo largo y sano

Tras un invierno suave y lluvioso, la primavera se desarrolló en dos etapas muy diferentes: una primera con abundancia de precipitaciones y una posterior bastante seca. En la segunda quincena de abril brotaron las vides del valle de Carraovejas. 2016 fue un año climatológicamente estable. El viñedo evolucionó de manera segura y pronto vimos aparecer los primeros racimos.

El intenso verano se prolongó hasta muy entrado septiembre, con una intensa ola de calor que ralentizó durante unos días el desarrollo de la fruta, para retomarlo posteriormente y culminar con eficacia su ciclo de maduración.

La vendimia del 2016 tuvo comienzo el día 4 de octubre y finalizó el 28 de octubre.

Suelos del Terciario

Nuestras viñas de tempranillo, cabernet sauvignon y merlot se reparten por diferentes laderas del valle y en el páramo a más de 900 metros. Están plantadas sobre terrenos de geología terciaria.

En superficie afloran las margas calizas, con presencia de arcillas, areniscas y yesos de característica tonalidad blanca.



Son suelos austeros, que someten a las vides a un esfuerzo por autorregular su rendimiento y dar lo mejor de sí mismas.

Cómo elaboramos: selección, control y respeto

La uva de Pago de Carraovejas 2016 fue recolectada a mano después de un seguimiento exhaustivo durante su ciclo de maduración y tras una primera selección en el viñedo. Pasó por cámara de frío y mesa de selección. Se encubó sin estrujado previo, a fin de preservar sus aromas más puros y frescos. El mosto se movió por gravedad. Fermentó con levaduras propias bajo un minucioso control y posteriormente hizo una fermentación maloláctica con microbiota autóctona de nuestra finca. En diciembre de 2016 abrimos las puertas de la bodega: el frío del exterior ayudó a afinar el vino para su paso a barrica de roble francés y americano, donde permaneció en torno a 12 meses. Todo el proceso estuvo definido por el sosiego, la meticulosidad y la fuerza de la gravedad. Pago de Carraovejas 2016 fue clarificado con clara de huevo natural y embotellado en la primavera de 2018.