



Crianza 2013

La vendimia del 2013 se caracterizó a lo largo de su ciclo por una primavera especialmente lluviosa, muy adecuada después de un 2012 muy seco, y seguida de un verano muy caluroso. El verano comenzó con temperaturas más bien bajas y tardó en hacer acto de presencia, dándose un inicio de maduración más bien frío que luego se equilibró y se vio afectado por las lluvias próximas a las fechas de vendimia. Esta climatología requirió alargar el ciclo para completar la maduración hasta el 14 de octubre.

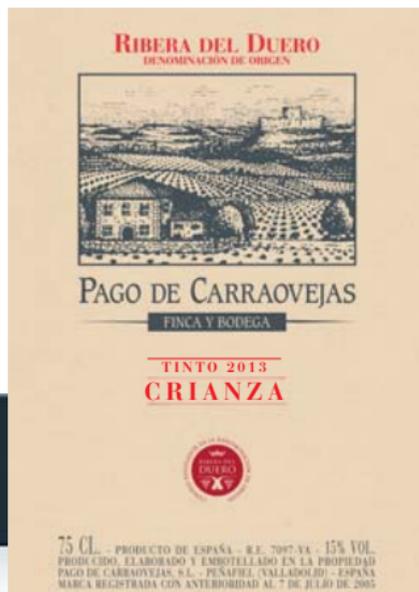
La vendimia desde esa fecha requirió de 17 días de vendimia manual ininterrumpidos, caracterizado no sólo por la habitual selección exhaustiva en la mesa de entrada a la bodega sino por una extremada selección en el viñedo que garantizó la sanidad de la uva y un estado de maduración óptimo, con muy buena acidez y el equilibrio propio del resto de añadas en Pago de Carraovejas.

Elaborado con las variedades de uva: Tinto Fino (83%), Cabernet Sauvignon (12%) y Merlot (5%).

Suelo: Los suelos presentan una textura franco caliza mezclada con arcillas rojas y margas blancas con baja granulometría y elevada retención de agua. Las parcelas fueron plantadas entre los años 1988 y 2011 con un sistema de cultivo de Doble Cordón Royat.

expresión que perdura en el **recuerdo**

Crianza 2013



La vendimia se realiza a mano usando cajas de pequeño volumen y tras su paso por cámara de frío entra en los depósitos mediante gravedad.

La fermentación se lleva a cabo en pequeños depósitos de acero inoxidable y tinas de roble francés gestionado bajo “Haute futaie” con levaduras y bacterias autóctonas propias de la finca, únicas y originales, para expresar al máximo las características de nuestro terroir, respetando la singularidad de cada añada.

El vino entra en barrica usando siempre la gravedad. Ha permanecido 12 meses en barricas seleccionadas de grano extrafino de roble francés y americano.

Clarificado con clara de huevo natural y embotellado por gravedad con tapón de corcho natural seleccionado, en Abril de 2015. Continuó en botella hasta los 24 meses desde el comienzo de su elaboración, antes de salir al mercado.

SE RECOMIENDA CONSERVAR Y CONSUMIR EL VINO ENTRE 14-16° C, MANTENIENDO LAS BOTELLAS TUMBADAS SIN CAMBIOS BRUSCOS DE TEMPERATURA.

LOS VINOS DE PAGO DE CARRAOVEJAS, SON ELABORADOS CON LAS TÉCNICAS MÁS AVANZADAS Y CON UN PROFUNDO RESPETO POR LOS PROCESOS NATURALES DESDE SU CULTIVO HASTA EL EMBOTELLADO.
POR ESO, SON VINOS DE SINGULAR SENSIBILIDAD.