



Crianza 2014

La vendimia 2014 estuvo marcada por un inicio de ciclo muy temprano. En abril el viñedo en Pago de Carraovejas ya mostraba signos de actividad, algo realmente inusual. La primavera fue muy calurosa y anticipó la llegada del verano. Un verano que se mostró menos cálido que de costumbre y se vio reforzado por un fin de ciclo inmejorable con un mes de septiembre más estival que otoñal. La vendimia, pausada y concienzuda, tuvo inicio el 26 de septiembre y finalizó el 18 de octubre con la entrada del Cabernet Sauvignon. Las lluvias próximas a vendimia alargaron el proceso de recogida pero los parámetros de calidad y sanitarios se mantuvieron intactos para una añada tan peculiar climatológicamente hablando como esperanzadora por sus características cualitativas.

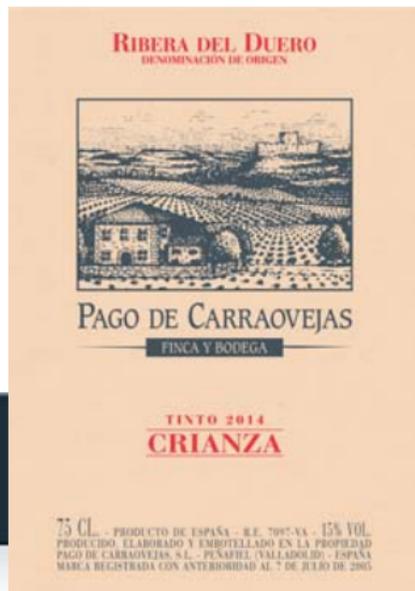
Elaborado con las variedades de uva: Tinto Fino (79%), Cabernet Sauvignon (12%) y Merlot (9%).

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 2014



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 2016. 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.