



# Reserva 2012

El año 2012 estuvo tremendamente marcado por la ausencia de agua, tanto en la primavera como en el verano, llevando a las plantas a un estrés hídrico extremo. Los numerosos proyectos de I+D+i, las importantes inversiones para el adecuado manejo del riego y los sensores higrométricos para el control de humedad de la raíz llevados a cabo a lo largo de los años anteriores, darán sus frutos en una añada tan complicada como la de 2012. El manejo del riego como factor cualitativo tendrá su máxima expresión en esta añada, que acompañada de la sanidad de la materia prima nos sorprenderá, esperemos, con una clara singularidad.

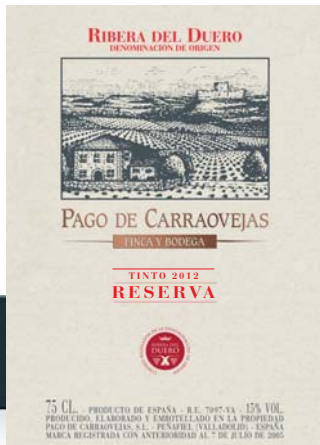
Estas condiciones climáticas procuraron una excelente sanidad de la materia prima, permitiendo una vendimia lenta y pausada que se desarrolló entre el 1 y el 23 de octubre.

**Elaborado con las variedades de uva:** Tinto Fino (76%), Cabernet Sauvignon (16%) y Merlot (8%).

**Suelo:** Los suelos predominantes en las laderas de la finca presentan una textura franco caliza con granulometría de carácter medio, pero a su vez muy bien drenada para una adecuada maduración. 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**

# Reserva 2012



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.

Clarificado con clara de huevo y embotellado por gravedad con tapón de corcho natural seleccionado, en Mayo de 2014.

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.**