



## PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

*Añada 2019*

*Pago de Carraovejas 2019 es la máxima expresión del valle; un vino lleno de matices. Desde un prisma de equilibrio y un carácter fresco, el vino se muestra con volumen y, a su vez, ágil. Rotundo y vibrante. Los matices florales acompañan a la fruta en una elaboración marcada por su elegancia, intensidad y estructura. Expresa la vocación de la bodega por acercarse al terreno y representar sus características. Para la elaboración de Pago de Carraovejas 2019 se han empleado las tres variedades presentes en la finca: un 93% de tinto fino, un 4% de cabernet sauvignon y un 3% de merlot.*

*Estructura con un fondo vibrante. Delicadeza en el cuidado de la uva y de su elaboración. Pasión por el detalle que se percibe en un vino que transmite con sutileza su origen e identidad.*

## PAGO DE CARRAOVEJAS

### **Un ciclo equilibrado**

La añada 2019 se caracterizó por un invierno poco frío y con escasas precipitaciones. Gracias a las abundantes lluvias del 2018, la viña conservó una reserva hídrica que produjo un desarrollo perfecto durante todo el ciclo de la vid. La brotación y la floración se desarrollaron de una manera equilibrada en cada una de las variedades de la finca. El envero y la maduración comenzaron en torno a la mitad del mes de agosto y las bayas tuvieron un crecimiento muy homogéneo. La vendimia se inició el 18 de septiembre, fecha en la que se empezó a recoger la variedad más temprana, merlot, seguida del tempranillo y el cabernet sauvignon con el que se finalizó la recogida el día 5 de octubre.

### **Carácter propio**

Pago de Carraovejas 2019 es el reflejo más honesto del valle al que debe su nombre. Un entorno en el que las viñas escalan sus laderas para conformar un paisaje singular. En la superficie de sus suelos de geología terciaria, afloran las margas calizas, arcillas y areniscas. Son terrenos que obligan a las vides

a un esfuerzo por autorregularse y dar lo mejor de sí mismas. Parcelas que confluyen en una orografía marcada por su mesoclima único. Los viñedos se distribuyen desde las zonas medias hasta los páramos que superan los 900 metros de altitud; desde la ondulación suave que desciende hacia el arroyo, hasta las parcelas que superan el 30% de desnivel. Laderas orientadas al sur y al norte, cada una con su personalidad, dibujan el perfil propio del valle de Carraovejas.

### **Elaboración por parcelas**

La primera selección de racimos se hace en la propia viña. Posteriormente, se realiza una doble selección en bodega: de racimos y de bayas. El trabajo por gravedad permite respetar la materia prima al máximo. La fermentación por parcelas, el uso de levaduras propias y el sosiego son las pautas de la elaboración de Pago de Carraovejas. El vino se afinó en barricas de roble francés y americano en torno a 12 meses. La paciencia, el cuidado y la atención por cada detalle dieron como resultado un vino que, tras clarificarse con clara de huevo natural, se embotelló en la primavera de 2021.