



PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

Añada 2021

Pago de Carraovejas 2021 es el reflejo del valle al que debe su nombre; una interpretación de las distintas texturas de sus laderas y del páramo que lo domina. La identidad propia de Pago de Carraovejas surge de un paraje de más de cien viñas divididas según suelos, exposiciones, orientación del viñedo y sistemas de conducción distintos. Viticultura de precisión y elaboración a medida. Pago de Carraovejas 2021 ensambla las tres variedades presentes en la finca: un 92% de tinto fino, un 5% de cabernet sauvignon y un 3% de merlot. La interpretación más honesta del valle de Carraovejas. Equilibrio, estructura y delicadeza presentes sobre un fondo vivo. La pasión por el detalle en cada proceso. La frescura y la elegancia con la personalidad del origen. La extraordinaria expresión de un valle único.

Equilibrio en un ciclo excepcional

La añada del 2021 se caracterizó por un invierno marcado por las elevadas precipitaciones lo que favoreció el equilibrio vegetativo del viñedo, desarrollándose de forma homogénea. La viña se trabajó con cubiertas vegetales espontáneas y sembradas lo que ayudó a controlar el vigor de las cepas. La brotación se produjo a finales del mes de abril sin incidencias climatológicas ni sanitarias. La viña no encontró interferencias en el desarrollo y la evolución de las yemas por lo que se obtuvieron rendimientos muy buenos que se fueron equilibrando gracias a la técnica del aclareo. La vendimia fue larga debido a períodos puntuales de precipitaciones; comenzó el 22 de septiembre y finalizó el 14 de octubre.

Carácter único

Pago de Carraovejas 2021 es el reflejo del valle al que debe su nombre. Un entorno en el que las viñas escalan sus laderas hasta el páramo para conformar un paisaje singular. Más de cien parcelas distintas, surgidas de uno de los primeros estudios de suelos en viñedo del país, se trabajan por separado gracias a una viticultura de precisión. Las distintas texturas de margas calizas, arcillas y areniscas obligan a las vides a un esfuerzo por autorregularse y dar lo mejor de sí mismas. La filosofía ecológica en viticultura y la especialización en las distintas podas de respeto consiguen un equilibrio extraordinario en el viñedo. Pasión por el detalle en vitivinicultura para elevar la identidad propia del valle de Carraovejas.

Elaboración minuciosa por parcelas

La uva de Pago de Carraovejas 2021 fue recolectada a mano tras una primera selección de racimos en la propia viña. Posteriormente, en bodega, se realizó una doble selección: de racimos y de bayas. La elaboración del mosto por gravedad permite respetar al máximo la materia prima. El proceso de encubado se realiza de forma minuciosa. Durante el proceso de fermentación se utilizaron levaduras y bacterias lácticas autóctonas de nuestra finca. El vino se afinó en barricas de 225 y 600 litros de roble francés y americano durante 12 meses. Todo el proceso estuvo marcado por la precisión y el cuidado en cada detalle. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Finalmente se clarificó con clara de huevo natural y se embotelló en la primavera de 2023.