

Pago de Carraovejas 2017 es el respeto por el origen, el alma de una trayectoria y la emoción de un camino por recorrer. Si bien el vino continuará su evolución en botella y mostrará otros matices con el tiempo, queremos compartir las principales impresiones que nos causa en este momento. Una sensación de volumen y elegancia en sus taninos, además de unos matices florales que acompañan a la fruta. De alguna manera, condensa la vocación de acercarnos al terruño y expresar sus características. Nuestro deseo de embotellar cada paisaje. Para su elaboración se han empleado las tres variedades de nuestra finca: un 94% de tempranillo, un 4% de cabernet sauvignon y un 2% de merlot.

Intensidad y estructura recibida de nuestra tierra pero con la delicadeza del cuidado y el cariño. Se intuye la identidad de nuestro territorio desde el prisma del equilibrio.

PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

2017

BODEGA FAMILIAR DESDE 1987
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD
ORIGEN · ALMA · EMOCIÓN

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Un año climático extremo

2017 fue un año climatológico muy complicado: marcado por una fuerte sequía, el invierno destacó por no ser especialmente frío y con muy pocas precipitaciones. A finales de abril tuvimos un episodio muy fuerte de heladas que afectó a parte de nuestros viñedos. Gracias a las torres antiheladas pudimos frenar, en cierta medida, sus efectos. Las temperaturas amables de mayo y junio provocaron que tuviésemos una floración óptima para la viña. El verano fue muy caluroso y con escasas precipitaciones, afortunadamente se dieron varios episodios de lluvias en julio y finales de agosto que ayudaron a controlar el vigor y crecimiento de nuestro viñedo de forma equilibrada. Los rendimientos finalmente fueron bajos (40% menos), consecuencia de las heladas, pero la producción fue de una gran calidad. La vendimia se inició el día 19 de septiembre y finalizó el día 30 de septiembre.

Suelos

Nuestras viñas de tempranillo, cabernet sauvignon y merlot se reparten por diferentes laderas del valle y en el páramo a más de 900 metros. Están plantadas sobre



terrenos de geología terciaria. En superficie afloran las margas calizas, con presencia de arcillas, y areniscas. Son suelos austeros, que someten a las vides a un esfuerzo por autorregular su rendimiento y dar lo mejor de sí mismas.

Cómo elaboramos:

selección, control y respeto

La uva de Pago de Carraovejas 2017 fue recolectada a mano después de un seguimiento exhaustivo durante su ciclo de maduración y tras una primera selección en el viñedo. Pasó por cámara de frío y mesa de selección. Se cubió sin estrujado previo, a fin de preservar sus aromas más puros y frescos. El mosto se movió por gravedad y fermentó con levaduras autóctonas de nuestra finca. El vino se afinó resguardándolo en barricas de roble francés y americano en torno a 12 meses. Todo el proceso estuvo definido por el sosiego, la meticulosidad y la fuerza de la gravedad. El vino se clarificó con clara de huevo natural y se embotelló en la primavera de 2019.