

Pago de Carraovejas 2018 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 terruño y representar sus características. Para la elaboración de Pago de Carraovejas 2018 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

FINCA Y BODEGA

2018

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

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El equilibrio de 2018

Tras un 2017 extremo, 2018 fue un año propicio climatológicamente. Desde el invierno las precipitaciones en forma de nieve y de agua, restablecieron el equilibrio que necesitaba el viñedo. La primavera, húmeda, junto a las nevadas y el frío se prolongaron hasta el mes de abril. Esta cantidad de agua acumulada favoreció el vigor de las plantas que se controló, de manera natural, mediante el uso de cubiertas vegetales. El trabajo del equipo de viticultura y un verano caluroso ayudaron a controlar la fuerza del viñedo beneficiando un final de ciclo óptimo y, consecuentemente, una gran añada. La vendimia se realizó entre el 29 de septiembre y el 12 de octubre.

Carácter propio

Pago de Carraovejas 2018 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 2020.