

Tras más de treinta años elaborando grandes vinos, transmitiendo la vida que nos rodea, buscando viñedos singulares y dejando que nuestras uvas maduren, ha llegado el momento de iniciar un nuevo y apasionante camino.

Pago de Carraovejas es desde la añada 2015 un vino único.

A lo largo de su elaboración, el vino demostró una madurez que nos ha impulsado a centrarnos en nuestro terruño por encima de cualquier atadura o clasificación.

Este es el vino que nos identifica, que transmite nuestro viñedo y nuestra propia esencia.



PAGO DE CARRAOVEJAS 2015

ORIGEN · ALMA · EMOCIÓN

La Viña

Pago de Carraovejas se elabora con uvas cultivadas en nuestros viñedos del valle del río Botijas, plantados entre 1988 y 2011. Nuestro trabajo en los últimos 30 años se ha dirigido hacia una “viticultura a la carta”: hemos prestado máxima atención a las condiciones del microclima, actuando en detalle, y al mantenimiento de los suelos mediante cubiertas vegetales, que ya se desarrollan de manera espontánea. Todo ello nos lleva a observar un desarrollo del ecosistema del valle, que respetamos escrupulosamente, utilizando abono orgánico y azufre como base única de nuestra viticultura

El Año 2015

Las añadas no se adaptan a nosotros, así que nuestro trabajo se debe moldear cada año. Podríamos destacar la añada 2015 por su ciclo de maduración atípico. El invierno no fue especialmente frío, aunque sí tuvo algunos

episodios de heladas y escasas precipitaciones. Todo ello provocó que los primeros lloros vegetativos comenzasen de forma temprana a finales del mes de marzo. Con la subida de las temperaturas y el incremento de las precipitaciones se produjo una brotación generalizada de las viñas en el mes de abril. En la segunda quincena del mes de mayo, se dieron varios días de fuertes heladas con una incidencia desigual en cada una de las parcelas, reduciendo y favoreciendo el rendimiento de los viñedos y la concentración.

La escasez de lluvia en los últimos meses del ciclo de maduración, junto a las elevadas temperaturas medias, trajeron una vendimia tranquila y ordenada, que se inició el 24 de septiembre y finalizó el 15 de octubre, de la que destacamos una gran calidad y excelente estado sanitario de la uva.

Las Variedades

Pago de Carraovejas se caracteriza por la aportación de un pequeño porcentaje de Cabernet Sauvignon y Merlot, que forman parte de nuestro carácter desde el origen y que complementan al Tinto Fino con matices florales y de fruta roja e incrementan su potencial de envejecimiento. En la añada 2015, Pago de Carraovejas se realizó con el siguiente ensamblaje:

- Tempranillo (Tinto Fino) 90 %
- Cabernet Sauvignon 6 %
- Merlot 4 %

La Bodega

Nos gusta pensar que nuestro modo de elaborar el vino es como un acompañamiento respetuoso a la uva que recibimos cada año, una filosofía que nos lleva a realizar una elaboración pausada y meticulosa: vendimiamos a mano y transportamos la uva en cajas.

En función de la parcela de procedencia y la hora de entrada, la uva puede depositarse en cámaras de frío para evitar oxidaciones y preservar aromas. Realizamos una doble selección: primero en el viñedo, donde seleccionamos racimos y, seguidamente, en la bodega, descartando los granos de uva que no reúnen las condiciones adecuadas, mediante mesa de selección.

La uva entra en bodega y se desplaza aprovechando siempre la gravedad. El llenado de los depósitos es lento y suave. En función de las características que detectamos en la cata de uvas, fermentamos en depósitos de acero inoxidable o tinas de roble francés. El encubado de la uva, sin estrujado previo, marca el carácter de Pago de Carraovejas, potenciando el desarrollo de aromas puros y frescos y manteniendo las pepitas enteras que de esta manera, no desprenden ninguna aspereza o nota amarga.

Desde hace años trabajamos con nuestra propia levadura, procedente de nuestro viñedo y aislada por nuestro equipo. Este concepto es parcialmente responsable del carácter Carraovejas. Durante la fermentación, el seguimiento es exhaustivo. Se mantiene una temperatura relativamente baja, utilizando nieve carbónica si es necesario. Tras la fermentación alcohólica, los vinos realizan una fermentación maloláctica espontánea, que se llevará a cabo en inoxidable o roble, en función de las características de los vinos. En diciembre se abren las puertas de la bodega y el frío nos ayuda a limpiar el vino para su paso a barrica. La máxima durante la crianza siempre es el respeto por el carácter del vino. Por ese motivo, trabajamos con un número excepcionalmente alto de tonelerías, que trabajan a nuestro lado para adaptarse a los vinos de la añada que se criarán en barricas de distinto tipo de roble, edad, origen,

tostado, etc. Los vinos permanecerán en barrica en torno a doce meses.

La Cata

No nos gusta condicionar la cata de Pago de Carraovejas, pero sí compartir las sensaciones que nos ha causado este Pago de Carraovejas 2015. A medida que hemos ido catando los vinos, hemos tenido una doble sensación de volumen y de suavidad de taninos, así como un notable potencial de envejecimiento y matices florales que acompañan a la fruta.

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.

PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA