



PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

Crianza

2012

El año 2012 estuvo tremendamente marcado por la ausencia de agua, tanto en la primavera como en el verano, llevando a las plantas a un estrés hídrico extremo.

Las importantes inversiones para el adecuado manejo del riego, los sensores higrométricos para el control de humedad en las distintas profundidades del suelo y los numerosos proyectos de I+D+i llevados a cabo a lo largo de los años anteriores, darán sus máximos frutos en un año tan complicado como el de 2012.

El manejo del riego como factor cualitativo tendrá su máxima expresión en esta añada, que acompañada de estas condiciones climáticas procuraron una clara singularidad de la misma, con una excelente sanidad de la materia prima, permitiendo una vendimia lenta y pausada que se desarrolló entre el 1 y el 23 de octubre.

Crianza

2012

Elaborado con las variedades de uva: Tinto Fino (91%), Cabernet Sauvignon (6%) y Merlot (3%).

Suelo: Los suelos presentan una textura franco caliza mezclada con arcillas rojas y margas blancas con baja granulometría y óptima retención de agua.

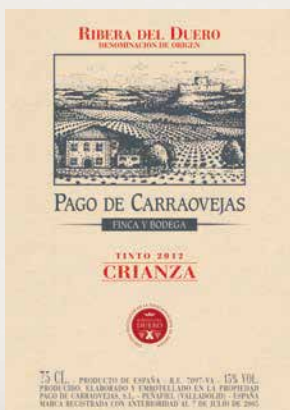
Las parcelas fueron plantadas entre los años 1988 y 2011 con un sistema de cultivo de Doble Cordón Royat.

La vendimia se realiza a mano usando cajas de pequeño volumen y tras su paso por cámara de frío entra en los depósitos mediante gravedad.

La fermentación se lleva a cabo en pequeños depósitos de acero inoxidable y tinas de roble francés gestionado bajo "Haute futaie" con levaduras y bacterias autóctonas propias de la finca, únicas y originales, para expresar al máximo las características de nuestro terroir, respetando la singularidad de cada añada.

El vino entra en bodega usando siempre la gravedad. Ha permanecido 12 meses en bodegas seleccionadas de grano extrafino de roble francés y americano.

Clarificado con clara de huevo natural y embotellado por gravedad con tapón de corcho natural seleccionado, en Abril de 2014. Continuó en botella hasta los 24 meses desde el comienzo de su elaboración, antes de salir al mercado.



Consejos del enólogo

Se recomienda conservar y consumir el vino entre 14-16° C, manteniendo las botellas tumbadas sin cambios bruscos de temperatura.

Los vinos 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.

expresión que perdura en el recuerdo