



CUESTA DE LAS LIEBRES

Añada 2021

Cuesta de las Liebres transmite el carácter único de la ladera de la que procede. Una viña excepcional con pendiente por encima del 30% de desnivel que requiere una viticultura extrema. Las cepas de tinto fino de Cuesta de las Liebres crecen conducidas en vaso vertical, arropadas por el pinar que las protege desde la parte alta de la parcela. La estructura y enorme complejidad de este vino es el reflejo del firme compromiso de Pago de Carraovejas con la naturaleza, con el terruño y con la historia del entorno. La expresión de una viña precisa y pura. Elaborado solo en vendimias únicas. Nuestra viticultura asume un reto; un relato en igualdad entre el ser humano y la naturaleza. Un vino radical, de raíz. Potente y muy persistente. Un vino auténtico.

Añada 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 parcela de la Cuesta de las Liebres fue vendimiada el 24 de septiembre de 2021.

Una viña singular

El viñedo de la Cuesta de las Liebres se asienta sobre una pendiente que supera el 30% de desnivel llena de una rica biodiversidad. Son 3,19 ha de tinto fino plantadas en 1994. Las vides lindan en la parte alta con un pinar en el que conviven diversas especies autóctonas de flora y fauna. Las sales calcáreas de tono blanquecino asoman en un terruño de marga caliza. Las cepas se conducen mediante poda de respeto y protegiendo los flujos de savia en un sistema de vaso vertical. Esta conducción elegida aprovecha la pendiente para conseguir la mayor homogeneidad en la maduración. Un gran paraje donde el tinto fino muestra su expresión más pura.

El carácter de un pequeño reducto

La uva de la Cuesta de las Liebres fue recolectada a mano después de un seguimiento exhaustivo durante su ciclo de maduración y tras una primera selección en viñedo. Se trasladó en pequeñas cajas hasta bodega, donde pasó por cámara de frío y doble mesa de selección: tras un primer control de racimos enteros, tras el despalillado se realiza una segunda selección manual de bayas. El mosto se movió por gravedad y las fermentaciones alcohólica y maloláctica se llevaron a cabo en pequeñas tinajas de madera. Para marcar la personalidad del terruño, las fermentaciones se realizan de forma espontánea, con control absoluto de la uva y el mosto en cada momento del proceso. El vino permaneció 24 meses en barricas nuevas de 225 litros de roble francés de grano extrafino. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. La añada 2021 se embotelló en la primavera de 2024.

CUESTA DE LAS LIEBRES

2021 Vintage

Cuesta de las Liebres conveys the unique character of the hillside from which it originates. An exceptional vineyard with a slope of over 30% that requires extreme viticulture. The Cuesta de las Liebres vines grow in vertical vines, sheltered by the pine forest that protects them from the upper part of the plot. The structure and enormous complexity of this wine is a reflection of Pago de Carraovejas' firm commitment to nature, to the terroir and to the history of the environment. The expression of a precise and pure vineyard. Made only in single vintages. Our viticulture assumes a challenge; a story of equality between man and nature. A radical wine, from the roots. Powerful and very persistent. An authentic wine

A balanced year

After a 2019 with low rainfall, the 2020 vintage was characterized by a winter of abundant rainfall. The vineyard managed to conserve its water reserve, which allowed the vineyard's vegetative cycle to develop with excellent balance and homogeneity. Spontaneous and sown ground covers were used to control vigor. General bud-break took place at the end of April, with no climatic or health incidents. As there was no interference in the development and evolution of the buds, very good yields were obtained in the vineyard, which were balanced thanks to the thinning technique. The grapes were harvested from the plot on September 16.

A singular plot

The Cuesta de las Liebres vineyard sits on a slope with a gradient of more than 30%, full of rich biodiversity. 3.19 ha of tempranillo planted in 1994. The vines border on the upper part with a pine forest where various native species of flora and fauna coexist. The calcareous salts of whitish tone appear in a terroir of limestone marl. The red wine vines are trained by respectful pruning and protecting the sap flows in a vertical vase system. This system takes advantage of the slope to achieve the greatest homogeneity in the ripening process. A great place where the tempranillo shows its purest expression.

The character of a small stronghold

The Cuesta de las Liebres grapes were harvested by hand after an exhaustive monitoring during the ripening cycle and after a first selection in the vineyard. It was transported in small boxes to the winery, where it went through a cold chamber and a double selection table: after a first control of whole bunches, a second manual selection of berries was made after destemming. The must was moved by gravity and the alcoholic and malolactic fermentations were carried out in small wooden vats. To mark the personality of the terroir, the fermentations are carried out spontaneously, with absolute control of the grapes and must at every moment of the process. The wine was aged for 24 months in new 225-liter French oak barrels of extra fine grain. For greater protection, the wine contains sulfites. The 2021 vintage was bottled in the spring of 2023.

