PAGO DE CARRAOVEJAS

Añada 2024

Pago de Carraovejas 2024 es la expresión viva de nuestro valle. Un icono que nace del encuentro entre la identidad del origen y la precisión en cada detalle. Su personalidad pura es el reflejo de una finca única: un mosaico de laderas y páramo donde la diversidad de suelos, altitudes y orientaciones se unen a un equilibrio que también se refleja en la viña, trabajada bajo una filosofía ecológica que protege la diversidad de su flora, fauna y entomofauna. Pago de Carraovejas 2024 destaca por un perfil donde la frescura y la fluidez aparecen junto a un delicado volumen, una textura sedosa y una persistencia única. El reflejo del valle de Carraovejas.

Una añada para recordar

La añada 2024 comenzó con un invierno suave y una brotación temprana en abril. Aunque la primavera trajo un leve granizo en zonas altas, el viñedo continuó el ciclo con fuerza. Sin embargo, un severo pedrisco el 29 de agosto dañó una parte de la finca: mientras la calidad de la añada y de la mayor parte de la finca fue excepcional, decidimos vendimiar y retirar la uva de una zona de la finca. Gracias al trabajo minucioso del equipo y a unas condiciones finales frescas y equilibradas, la vendimia transcurrió de forma impecable entre el 23 de septiembre y el 10 de octubre, alcanzando una calidad extraordinaria.

Respeto por el origen, precisión en bodega

Más de cien parcelas integran este paisaje singular, cultivadas bajo una filosofía ecológica que mima la biodiversidad de su flora y fauna. La uva —95% tinto fino, 3% merlot y 2% cabernet sauvignon— se recoge a mano y pasa por una rigurosa triple selección: en viña, mesa de selección de racimo y mesa de selección de baya. En bodega, el trasiego por gravedad y el uso de nuestras propias levaduras y bacterias autóctonas velan por la autenticidad de la materia prima. Tras una crianza de aproximadamente 12 meses en barricas de roble francés de distintos volúmenes fue clarificado con clara de huevo natural. Para una mayor conservación, el vino lleva sulfitos. Fue embotellado en la primavera de 2026.

PAGO DE CARRAOVEJAS

Vintage 2024

Pago de Carraovejas 2024 is the living expression of our valley. An icon born from the convergence of origin, identity, and meticulous precision in every detail. Its pure character reflects a unique estate: a mosaic of hillsides and high plateau (páramo) where the diversity of soils, altitudes, and exposures aligns with a balance cultivated in the vineyard through an organic philosophy that protects its rich flora, fauna, and entomofauna. Pago de Carraovejas 2024 stands out for a profile defined by freshness and fluidity, paired with a delicate volume, a silky texture, and an exceptional persistence. The true reflection of the Carraovejas Valley.

A vintage to remember

The 2024 vintage began with a mild winter and an early budburst in April. Although spring brought light hail to the higher plots, the vines continued their cycle with vigour. However, a severe hailstorm on August 29th damaged part of the estate: while the quality of the vintage across most of the property was exceptional, we made the decision to harvest and discard the grapes from the affected area. Thanks to the meticulous work of our team and cool, balanced conditions through to the end, the harvest progressed flawlessly between September 23rd and October 10th, yielding fruit of extraordinary quality.

Respect for origin, precision in the winery

More than one hundred individual plots form this singular landscape, farmed organically to nurture its surrounding biodiversity. The grapes—95% Tinto Fino, 3% Merlot, and 2% Cabernet Sauvignon—are hand-harvested and undergo a rigorous triple selection process: first in the vineyard, followed by cluster sorting and berry sorting at the winery. Once inside, gravity-led rackings and the use of our own indigenous yeasts and bacteria preserve the authenticity of the raw material. After aging for approximately 12 months in French oak barrels of various capacities, the wine was fined using natural egg whites. Contains sulphites for optimal preservation. It was bottled in the spring of 2026.