



PAGO DE CARRAOVEJAS

Añada 2021

Pago de Carraovejas 2021 es el reflejo del valle al que debe su nombre; una interpretación de las distintas texturas de sus laderas y del páramo que lo domina. La identidad propia de Pago de Carraovejas surge de un paraje de más de cien viñas divididas según suelos, exposiciones, orientación del viñedo y sistemas de conducción distintos. Viticultura de precisión y elaboración a medida. Pago de Carraovejas 2021 ensambla las tres variedades presentes en la finca: un 92% de tinto fino, un 5% de cabernet sauvignon y un 3% de merlot. La interpretación más honesta del valle de Carraovejas. Equilibrio, estructura y delicadeza presentes sobre un un fondo vivo. La pasión por el detalle en cada proceso. La frescura y la elegancia con la personalidad del origen. La extraordinaria expresión de un valle único.

Equilibrio en un ciclo 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 vendimia fue larga debido a períodos puntuales de precipitaciones; comenzó el 22 de septiembre y finalizó el 14 de octubre.

Carácter único

Pago de Carraovejas 2021 es el reflejo del valle al que debe su nombre. Un entorno en el que las viñas escalan sus laderas hasta el páramo para conformar un paisaje singular. Más de cien parcelas distintas, surgidas de uno de los primeros estudios de suelos en viñedo del país, se trabajan por separado gracias a una viticultura de precisión. Las distintas texturas de margas calizas, arcillas y areniscas obligan a las vides a un esfuerzo por autorregularse y dar lo mejor de sí mismas. La filosofía ecológica en viticultura y la especialización en las distintas podas de respeto consiguen un equilibrio extraordinario en el viñedo. Pasión por el detalle en viticultura para elevar la identidad propia del valle de Carraovejas.

Elaboración minuciosa por parcelas

La uva de Pago de Carraovejas 2021 fue recolectada a mano tras una primera selección de racimos en la propia viña. Posteriormente, en bodega, se realizó una doble selección: de racimos y de bayas. La elaboración del mosto por gravedad permite respetar al máximo la materia prima. El proceso de encubado se realiza de forma minuciosa. Durante el proceso de fermentación se utilizaron levaduras y bacterias lácticas autóctonas de nuestra finca. El vino se afinó en barricas de 225 y 600 litros de roble francés y americano durante 12 meses. Todo el proceso estuvo marcado por la precisión y el cuidado en cada detalle. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Finalmente se clarificó con clara de huevo natural y se embotelló en la primavera de 2023.



PAGO DE CARRAOVEJAS

2021 Vintage

Pago de Carraovejas 2021 is a reflection of the valley to which it owes its name; a faithful and honest expression of the terroir. Its fresh and balanced character results in a wine that is full-bodied and agile. With a vibrant roundness, the floral nuances are perceived in a subtle way along with the fruit in an elaboration marked by its elegance, intensity and structure. A wine capable of boldly conveying its origin thanks to an exceptional identity. For the elaboration of this Pago de Carraovejas 2021, the three varieties present in the estate have been used: 92% of tempranillo, 5% cabernet sauvignon and 3% merlot. The most honest interpretation of the Carraovejas Valley. Body, structure and balance with a vibrant background. Delicacy, harmony and passion for detail are perceived in a wine that reflects the unique character of the valley in an outstanding way.

Balance in an exceptional cycle

The 2021 vintage was characterized by a winter with high rainfall, which favored a homogeneous vegetative cycle in the vineyard while spontaneous and sown cover crops helped to control the vigor of the vines. There was a widespread bud break at the end of April without any climatic incidents. The vines did not encounter any interference in the development and evolution of the buds, which resulted in very good yields that were balanced thanks to the thinning technique. The harvest was longer than usual due to occasional periods of rainfall; it began on September 22 and ended on October 14.

Unique character

Pago de Carraovejas 2021 is the most honest reflection of the valley to which it owes its name. An environment in which the vines climb the slopes to form a unique landscape. On the surface, its tertiary soil of limestone marl, clay and sandstone outcrops force the vines to self-regulate and give their best. Plots that converge in an orography marked by its unique mesoclimate. The vineyards are distributed from the middle zones to the moors that exceed 900 meters in altitude; from the gentle undulation that descends towards the stream, to the plots that exceed 30% slope. South- and north-facing slopes, each with its own personality, create the profile of the Carraovejas Valley.

Vinification by plots

The grapes for Pago de Carraovejas 2021 were harvested by hand after an initial selection of bunches in the vineyard. Subsequently, in the winery, a double selection was made: first by cluster then by berry. Gravity must production allows maximum respect for the raw material. During the fermentation process, indigenous yeasts and lactic bacteria from our own estate were used. The wine was aged in French and American oak barrels for 12 months. The entire process was marked by precision and care in every detail. For greater protection, the wine contains sulfites. Finally it was clarified with natural egg white and bottle in spring of 2023.