



PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

Añada 2020

Pago de Carraovejas 2020 es la interpretación del valle; la máxima expresión del terruño. Desde un prisma de equilibrio y un carácter fresco, el vino se muestra con volumen y, a su vez, ágil. Rotundo y vibrante. Los matices florales acompañan a la fruta en una elaboración marcada por su elegancia, intensidad y estructura. Un vino que transmite con sutileza su origen e identidad. Para la elaboración de Pago de Carraovejas 2020 se han empleado las tres variedades presentes en la finca: un 92% de tinto fino, un 5% de cabernet sauvignon y un 3% de merlot. Cuerpo con un fondo vibrante. Delicadeza en el cuidado de la uva y de su elaboración. Pasión por el detalle que se percibe en un vino equilibrado, que refleja el carácter del valle.

Un ciclo equilibrado

Tras un 2019 con escasas precipitaciones, la añada de 2020 destacó por un invierno de abundantes lluvias. La viña logró conservar su reserva hídrica que favoreció que el ciclo vegetativo del viñedo fuera desarrollándose con un equilibrio y una homogeneidad excelente. Se trabajó con cubiertas vegetales espontáneas y sembradas que controlaron el vigor. La brotación generalizada se produjo a finales de abril, sin incidencias climáticas ni de sanidad. Al no encontrarse interferencias en el desarrollo y evolución de las yemas, se obtuvieron rendimientos muy buenos en la viña que se fueron equilibrando gracias a la técnica del aclareo. La vendimia comenzó el 14 de septiembre y finalizó el 10 de octubre.

Carácter propio

Pago de Carraovejas 2020 es el reflejo más honesto del valle al que debe su nombre. Un viñedo que escala el entorno dibujando un paisaje singular. Parcelas que se disponen entre laderas y páramos alcanzando los 900 metros de altitud. Los suelos austeros y de geología terciaria, combinan las margas calizas, arcillas y areniscas proporcionando al terruño propiedades únicas. Son terrenos que obligan a las vides a un esfuerzo por autorregularse y dar lo mejor de sí mismas. Sus laderas orientadas al sur y al norte, cada una con su riqueza natural, dibujan el perfil propio del valle de Carraovejas.

Elaboración por parcelas

La uva de Pago de Carraovejas 2020 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. Durante el proceso de fermentación se utilizaron levaduras autóctonas de nuestra finca. El vino se afinó en barricas de roble francés y americano durante 12 meses. Todo el proceso estuvo marcado por la precisión y el cuidado en cada detalle. Finalmente se clarificó con clara de huevo natural y se embotelló en la primavera de 2022.



PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

2020 Vintage

Pago de Carraovejas 2020 is the valley's interpretation; the terroir's maximum expression. From a perspective of balance and a fresh character, the wine appears to have volume while also being dynamic. Well-rounded and vibrant. Floral nuances accompany the fruit in an elaboration marked by its elegance, intensity and structure. A wine that subtly conveys its origin and identity. The three varieties present on the estate have been used to produce Pago de Carraovejas 2020: 92% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon and 3% Merlot.

The balance of 2020

After very little rain in 2019, the 2020 vintage was marked 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 vegetative cover crops were used to control vigour. There was a widespread bud break at the end of April, and no weather or health incidents were recorded. As there was no interference in the development and evolution of the buds, excellent yields were obtained in the vineyard, which were balanced thanks to the thinning technique. The harvest began on 14th September and ended on 10th October.

Own character

Pago de Carraovejas 2020 is the most honest reflection of the valley to which it owes its name. A vineyard that scales the surroundings, creating a unique landscape. The plots are arranged between hillsides and moorland, reaching an altitude of 900 metres. The austere soils of tertiary geology combine limestone loams, clays and sandstones, providing the terroir with unique properties. These are lands that force the vines to make an effort to regulate themselves and give the best of themselves. Its south and north-facing slopes, each with its own natural richness, form the profile of the Carraovejas valley.

Elaboration by plots

The grapes of Pago de Carraovejas 2020 were harvested early in the morning after an initial selection of bunches in the vineyard. Afterwards, a double selection was made in the winery: clusters and berries. Gravity-flow winemaking allows for full respect for the raw material. During the fermentation process, hard lees indigenous to our estate were used. The wine was refined in French and American oak barrels for 12 months. The whole process was marked by precision and care in every detail. Finally, it was clarified with natural egg white and bottled in the spring of 2022.