



PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

Añada 2022

Pago de Carraovejas 2022 es el reflejo del valle al que debe su nombre; na expresión fiel y honesta del terruño. Su carácter fresco y equilibrado da como resultado un vino con cuerpo y ágil. De vibrante redondez, los matices florales se perciben de forma sutil junto a la fruta en una elaboración marcada por su elegancia, intensidad y estructura. Un vino capaz de transmitir con audacia su origen gracias a una identidad excepcional. Para la elaboración de este Pago de Carraovejas 2022 se han utilizado las tres variedades presentes en la finca: 93% de tempranillo, 4% de cabernet sauvignon y 3% de merlot. La interpretación más honesta del Valle de Carraovejas. Cuerpo, estructura y equilibrio con un fondo vibrante. Delicadeza, armonía y pasión por el detalle se perciben en un vino que refleja de forma sobresaliente el carácter único del valle.

Una añada climatológicamente comple

La añada 2022 se caracterizó por unos meses de invierno frescos y una pluviometría extremadamente escasa, alcanzando límites que no se habían observado desde hacía años. Debido a la buena pluviometría del año anterior, las cepas disponían de buenas reservas hídricas acumuladas, lo que permitió al viñedo tener un buen ciclo fenológico y un desarrollo normal. La brotación y la floración se desarrollaron perfectamente en cada una de las variedades trabajadas, y se consiguió un desarrollo homogéneo y equilibrado de las plantas. El verano fue excesivamente caluroso, con varios episodios de olas de calor, que se paliaron gracias al riego por goteo. El invierno, más lento que en años anteriores, y la maduración comenzaron a principios de agosto y las bayas se desarrollaron de forma muy uniforme. La vendimia empezó el 12 de septiembre y terminó el 28 del mismo mes.

Carácter único

Pago de Carraovejas 2022 es el reflejo más honesto del valle al que debe su nombre. Un entorno en el que las cepas trepan por las laderas formando un paisaje único. En la superficie, sus suelos terciarios de margas calizas, arcillas y afloramientos de arenisca obligan a las cepas a autorregularse y dar lo mejor de sí mismas. Parcelas que confluyen en una orografía marcada por su singular mesoclima. Los viñedos se distribuyen desde las zonas medias hasta los páramos que superan los 900 metros de altitud; desde la suave ondulación que desciende hacia el arroyo, hasta las parcelas que superan el 30% de pendiente. Laderas orientadas al sur y al norte, cada una con su propia personalidad, crean el perfil del Valle de Carraovejas.

Elaboración minuciosa por parcela

La uva de Pago de Carraovejas 2022 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 2024.



PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

2022 Vintage

Pago de Carraovejas 2022 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 2022, the three varieties present in the estate have been used: 93% of Tempranillo, 4% 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.

A climatologically complex vintage

The 2022 vintage was characterized by cool winter months and extremely low rainfall, reaching limits that had not been observed for years. Due to the good rainfall of the previous year, the vines had good accumulated water reserves, which allowed the vineyard to have a good phenological cycle and normal development. Budding and flowering were perfectly developed in each of the varieties worked, and a homogeneous and balanced development of the plants was achieved. The summer was excessively hot, with several episodes of heat waves, which were mitigated by drip irrigation. Veraison, which was slower than in previous years, and ripening began in early August and the berries developed very uniformly. Harvest began on September 12 and ended on September 28.

Unique character

Pago de Carraovejas 2022 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 2022 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 2024.