



PAGO DE CARRAOVEJAS

Añada 2023

Pago de Carraovejas 2023 es el reflejo de la finca; una interpretación precisa y profunda del paisaje del valle de Carraovejas. Pago de Carraovejas reproduce la esencia de un entorno privilegiado lleno de vida. Su perfil, estructurado y fluido, revela una complejidad armónica en la que conviven fruta fresca, recuerdos florales y sutiles puntos especiados. La frescura es el foco del vino, que equilibra su volumen con una textura sedosa y envolvente. El ensamblaje de las tres variedades que arraigan en la finca esta añada 2023 es: tinto fino 94%, cabernet sauvignon 3% y merlot 3%. Una expresión fiel de las más de cien parcelas que se reparten por el valle de Carraovejas, con sus distintas texturas de suelos, altitudes, orientaciones y su viticultura adaptada. Pago de Carraovejas es la filosofía que mueve el proyecto: recoger el testigo de una finca única y trabajar para dejarla mejor para los que vendrán.

Ciclo irregular

El ciclo del 2023 comenzó con un invierno no especialmente frío con pocos días con temperaturas bajo cero. A principios de abril cuando la savia empezaba a moverse, se registraron temperaturas negativas que afectaron al desarrollo de alguna yema muy puntual en alguna zona en particular. Finalmente la brotación se produjo con normalidad a mediados de abril, siguiendo un ciclo fenológico sin incidencias. El verano fue seco y caluroso con temperaturas medias durante julio y con una ola de calor a finales de agosto. Septiembre comenzó con lluvias torrenciales los días 3 y 4. La vendimia empezó con días inciertos con alguna precipitación para dar paso a jornadas con temperaturas extremas de 30 grados durante varias horas a lo largo del día. La recogida comenzó el 16 de septiembre con la variedad merlot y finalizó el 9 de octubre con el cabernet sauvignon.

Carácter único

Pago de Carraovejas 2023 es la interpretación de la finca de Carraovejas: más de cien parcelas repartidas por las laderas del valle y el páramo. Un entorno en el que la amplia biodiversidad y el respeto de la viticultura ecológica han conseguido 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. Laderas orientadas al sur y al norte, cada una con su propia personalidad, crean el perfil del valle de Carraovejas.

Elaboración minuciosa por parcelas

La uva de Pago de Carraovejas 2023 se recogió 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. El trasiego del mosto por gravedad, realizado de una forma minuciosa, permite respetar al máximo la materia prima. 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 2025.



PAGO DE CARRAOVEJAS

2023 Vintage

Pago de Carraovejas 2023 is a reflection of the estate; a precise and profound interpretation of the landscape of the Carraovejas Valley. Pago de Carraovejas reproduces the essence of a privileged environment full of life. Its structured and fluid profile reveals a harmonious complexity in which fresh fruit, floral hints and subtle spicy notes coexist. Freshness is the focus of the wine, which balances its volume with a silky, enveloping texture.

The blend of the three varieties that take root in the estate in this 2023 vintage is tinto fino 94%, cabernet sauvignon 3% and merlot 3%. A faithful expression of the more than one hundred plots spread throughout the Carraovejas Valley, with their different soil textures, altitudes, orientations and adapted viticulture. Pago de Carraovejas is the philosophy that drives the project: to pick up the baton of a unique estate and work to leave it better for those to come.

Irregular vine cycle

The 2023 cycle began with a not particularly cold winter with few days with temperatures below freezing. At the beginning of April, when the sap began to move, negative temperatures were recorded that affected the development of some very specific buds in some areas in particular. Finally, bud break occurred normally in mid-April, following a phenological cycle without incident. The summer was dry and hot with average temperatures in July and a heat wave at the end of August. September began with torrential rains on the 3rd and 4th. The harvest began with uncertain days with some precipitation before giving way to days with extreme temperatures of 30 degrees Celsius for several hours during the day. Harvest began on September 16 with the Merlot variety and ended on October 9 with the Cabernet Sauvignon.

Unique character

Pago de Carraovejas 2023 is the interpretation of the Carraovejas estate: more than one hundred plots spread over the valley slopes and the moor. An environment in which the wide biodiversity and respect for organic viticulture have achieved a unique landscape. On the surface, its tertiary soils of limestone marl, clay and sandstone outcrops force the vines to self-regulate and give the best of themselves. Plots that converge in an orography marked by its unique mesoclimate. 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 2023 were harvested by hand after an initial selection of clusters in the vineyard. Subsequently, in the winery, a double selection was made: of clusters and berries. Gravity must racking, carried out in a meticulous manner, allows maximum respect for the raw material. During the fermentation process, indigenous yeasts and lactic bacteria from our estate were used. The wine was aged in 225 and 600 liter 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 bottled in the spring of 2025.