

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.

PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

2020

BODEGA FAMILIAR DESDE 1987
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD
ORIGEN · ALMA · EMOCIÓN

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El equilibrio de 2020

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.