



PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

Cata histórica
Pago de Carraovejas

Teatro
Bistrot - Terrace

Alicante, 3 de Junio de 2015

“El futuro pertenece a quienes creen
en la belleza de los sueños”
E. Roosevelt

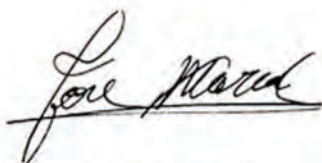
El encuentro de esta noche supone la unión de dos sueños, de dos conceptos en busca de la singularidad y de la diferenciación. Del cuidado de los detalles, de la exigencia máxima y de la apuesta por el servicio y la felicidad del cliente y de quien le atiende.

Hoy celebramos el inicio de un nuevo proyecto, desde la historia, en el presente y por el futuro.

Para no olvidar nunca de dónde venimos, dónde estamos y hacia dónde queremos ir.

Por todos y para todos, y con la ilusión de seguir cumpliendo sueños y sobre todo de poder compartirlos con amigos, rindiendo ‘Culto a la mesa’ y en torno al vino.

¡Salud!



José María Ruiz Benito
Presidente



Pedro Ruiz Aragoneses
Director

PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA



Muy cerca de Peñafiel, en las suaves pendientes del valle que forma el arroyo botijas, existe un lugar privilegiado para el cultivo de la uva...

PAGO DE CARRAOVEJAS.

Situado sobre una ladera perpendicular al río Duero que atraviesa la localidad de Este a Oeste, el terreno es suavemente ondulado, llano en el centro del valle; escarpado y abrupto conforme ascendemos hasta llegar a los 900m de altitud sobre el nivel del mar.

Un inmejorable entorno, un viñedo cuidado exhaustivamente, una minuciosa elaboración y una justa y equilibrada crianza perfilan unos vinos con un singular sello de identidad.



Historia



Entre sueño y realidad. En 1987 José María Ruiz encabeza el proyecto con una clara ilusión; elaborar un vino de máxima calidad. Las laderas de Carraovejas, en Peñafiel, cuna histórica de la Ribera del Duero constituían el enclave ideal.

1991 alumbró la primera cosecha, que serviría como testigo del incansable esfuerzo que cada año se realiza por alcanzar cotas de excelencia en todos y cada uno de los procesos de elaboración. La propia selección clonal de sus racimos y la distinción de los microecosistemas presentes en sus fermentaciones, con levaduras y bacterias lácticas únicas del Pago de Carraovejas, hacen de estos unos vinos de singular sensibilidad.

Actualmente, la bodega cuenta con unas modernas instalaciones, armonizando las formas tradicionales de elaboración junto con las más avanzadas tecnologías, siempre con un profundo respeto por los procesos naturales y una importante inversión continua en I+D+i desarrollando algunos de los más punteros proyectos de investigación a nivel internacional.

Viñedo

El mejor terroir... Con una extensión de 160 Ha, situado a una altitud de más de 850 m sobre el nivel del mar y una orientación sur-suroeste, las laderas del Pago de Carraovejas son receptoras de los beneficios que ofrece la máxima insolación, estando al mismo tiempo protegidas de los fríos vientos del norte y de las peligrosas heladas primaverales.

Los suelos son estudiados cada uno de ellos en profundidad y aportan la diferenciación y la riqueza propia de un terruño diverso, manejado desde las más actuales técnicas de viticultura de precisión y respetando las características propias que cada unidad de manejo requiere. Las variedades de uva que cultiva Pago de Carraovejas son Tinta del País, Cabernet Sauvignon y Merlot. La producción de uva se autolimita mediante labores como la poda en verde, el aclareo de racimos, el desnietado, el deshojado..., éstas se llevan a cabo manualmente por los operarios de campo, en busca siempre de la máxima calidad y equilibrio con una precisa selección de la materia prima.

Los sistemas de cultivo elegidos son doble Cordón Royat, vaso vertical y cultivo en terrazas para la zona de montaña, con el fin de optimizar las condiciones de insolación y aireación para el viñedo y protegerle de enfermedades criptogámicas.

La fecha de la vendimia, que es realizada a mano, viene determinada por una serie de factores muy complejos como son parámetros climáticos, evolución del ciclo de la vid y amplios controles de uva tanto organolépticos como analíticos.

Tras una exhaustiva selección de la uva en el campo y en la mesa, antes de su entrada en bodega, se realiza una maceración pre-fermentativa en cámara de frío, la entrada de uva en los depósitos se lleva a cabo por gravedad, tras un despalillado preciso y un estrujado casi inexistente, mediante OVIS y cintas transportadoras.



Elaboración

Fermentación en tinas de roble francés. La fermentación alcohólica tiene lugar a baja temperatura con levaduras autóctonas propias del Pago de Carraovejas en pequeños depósitos de acero inoxidable y tinas de madera de roble francés, gestionado bajo "Haute futaie". A su vez tienen unas características de diseño muy concretas que propician una fermentación con una amplia superficie de sombrero para un mayor contacto entre el hollejo y el mosto que consigue una fermentación intra y extracelular que proporciona a sus vinos unas características plenamente diferenciadoras.

Los remontados se realizan mediante gravedad ayudados por OVI's y la fermentación maloláctica se lleva a cabo en los mismos depósitos y tinas, por las bacterias lácticas autóctonas propias del Pago de Carraovejas. Estas, junto a sus levaduras, son fruto de estudios acerca de los microecosistemas presentes en sus viñedos y sus procesos fermentativos, respetando las propiedades de cada añada y en defensa del terroir.



Crianza

Roble selecto de grano extrafino. La nave de crianza alberga 3.000 barricas de roble francés y americano de grano extrafino, que no serán utilizadas más de 3 años. Durante todo el proceso, se realizan catas organolépticas que determinarán su destino final: Crianza, Reserva y El Anejón de la Cuesta de las Liebres, los dos últimos elaborados sólo en las mejores añadas; y Cuesta de las Liebres Vendimia Seleccionada, elaborado únicamente en cosechas excepcionales.

Embotellado

Todos los procesos se realizan por gravedad. Tras su paso por barrica, los vinos son clarificados con clara de huevo natural. El embotellado por gravedad se realiza, para evitar las altas temperaturas estivales, únicamente en primavera, con tapón de corcho natural cuyo trabajo de selección es preciso y riguroso, acompañado de un protocolo de compra de la máxima exigencia.

La permanencia en las botellas oscila entre 12 y 36 meses, dependiendo de cada tipo de vino. Anualmente salen al mercado nacional e internacional unas 750.000 botellas, en función de la producción y características de cada añada, siempre en busca de la máxima calidad.



Comercialización

Presencia en más de 40 países. Continuando con esa labor de selección y calidad en cada proceso, Pago de Carraovejas no distribuye sus vinos durante los meses de verano, evitando así las temperaturas en el transporte que puedan alterar el estado original del vino.

Tampoco los viernes, para evitar una estancia innecesaria demasiado prolongada en el transporte.

Así mismo, los pedidos son paletizados con protector térmico para garantizar las condiciones idóneas de mantenimiento y se exige a los distribuidores que dispongan de los medios necesarios para la correcta conservación y distribución del mismo, con lugares y vehículos adaptados en cuanto a climatización, humedad y aromas para que el producto llegue en perfectas condiciones para ser degustado, sin sufrir alteración alguna. Pago de Carraovejas está situado en los principales mercados internacionales, gozando la marca de una imagen y prestigio reconocido a nivel internacional.

Pago de Carraovejas Crianza 1991



Añada 1991

Primera añada de salida al mercado. Añada muy buena.

La vendimia tuvo lugar del 1 al 7 de Octubre. La uva entró fresca (15°C) facilitando una fermentación lenta a baja temperatura y larga maceración.

Elaboración y crianza

Nuestro vino se ha elaborado con uva Tinta del País y Cabernet Sauvignon, fermentada con larga maceración y temperatura moderada. Trás el coupage de los vinos varietales, descansó ocho meses en barricas bordelesas de roble francés y americano; por primavera, lo clarificamos con clara de huevo natural, y en junio de 1993 se embotelló.

La selección ultima es de 13.600 botellas bordelesas y 130 botellas mágnum.

Variedades

Nuestro vino se ha elaborado con uva Tinta del país y Cabernet Sauvignon

NOTAS DE CATA _____

Pago de Carraovejas Crianza 1995



Añada 1995

Añada excelente. Con un otoño largo y soleado, se comenzó la vendimia el 2 de octubre de manera tranquila, para recoger la uva perfectamente madura. La fermentación fue lenta, con maceraciones largas, buscando la mayor extracción de color.

Elaboración y crianza

La crianza en barrica ha sido de 12 meses en roble francés y americano. Antes de embotellar este vino se clarificó con clara de huevo natural.

Variedades

75% Tinto Fino, 25% Cabernet Sauvignon

NOTAS DE CATA _____

Pago de Carraovejas Crianza 2001



Añada 2001

Añada excelente. Fue de muy escasa producción (2000 kg/ha) tras un verano seco y caluroso. Cosecha corta en cantidad pero amplia en maduración y riqueza en azúcar, quizás de las mejores calidades de uva de los últimos años. Bien equilibrada en acidez, grado y color.

Elaboración y crianza

12 meses en barrica de roble francés y americano.
Clarificado con clara de huevo natural.
Embotellado en mayo de 2003.

Variedades

75% de Tinto Fino 25% de Cabernet Sauvignon.

NOTAS DE CATA _____

Pago de Carraovejas Crianza 2009



Añada 2009

Añada excelente. La vendimia se inició el día 1 de octubre y finalizó el día 27 del mismo mes con la entrada del Cabernet Sauvignon. Estuvo caracterizado todo el ciclo de maduración por la falta de lluvia y el momento de vendimia por el excelente estado sanitario de la uva. La rigurosa selección en el viñedo y el manejo del riego fueron claves para conseguir una materia prima excelente.

Elaboración y crianza

12 meses en barrica de roble francés y americano.
Clarificado con clara de huevo natural.
Embotellado en marzo de 2011.

Variedades

96% Tinto Fino y 4% Cabernet Sauvignon.

NOTAS DE CATA _____

Pago de Carraovejas Reserva 1998



Añada 1998

Añada muy buena. La vendimia de 1998 fue calurosa, tras un periodo de lluvias de septiembre. Se inició el 13 de octubre y finalizó el 28 del mismo. La uva entró muy sana y con excelente relación grado/acidez. Llega al depósito de fermentación semientera, despalillada y sin estrujar.

Elaboración y crianza

12 meses en barrica de roble francés.
Clarificado con clara de huevo natural.
Embotellado en julio de 2000.

Variedades

75% Tinto Fino y 25% de Cabernet Sauvignon.

NOTAS DE CATA _____

Pago de Carraovejas Reserva 2004



Añada 2004

Añada excelente. Año climatológicamente ideal: primavera lluviosa y verano seco. Se vendimia entre el 29 de Septiembre y el 22 de Octubre. Bajos rendimientos y excelente maduración.

Elaboración y crianza

12 meses en barrica nueva de roble francés. Clarificado con clara de huevo natural. Embotellado en mayo de 2006.

Variedades

100% Tinto Fino

NOTAS DE CATA _____

Pago de Carraovejas Reserva 2010



Añada 2010

Añada excelente. La añada 2010 estuvo muy condicionada por la helada sufrida en brotación la noche del 6 de mayo y que se hizo extensiva a prácticamente toda la denominación de origen. A partir de ella, el trabajo de selección en viñedo se tornó fundamental, comenzando con la adecuada poda en verde para la selección de los brotes en perfectas condiciones. Esta situación provocó una selección exhaustiva de la materia prima, tanto en viñedo como en las mesas de selección, haciendo que los bajos rendimientos y los manejos adecuados en el viñedo ofrecieran una uva muy sana y de gran calidad. La vendimia se inició el 12 de octubre llegando a su fin el día 27 del mismo mes.

Elaboración y crianza

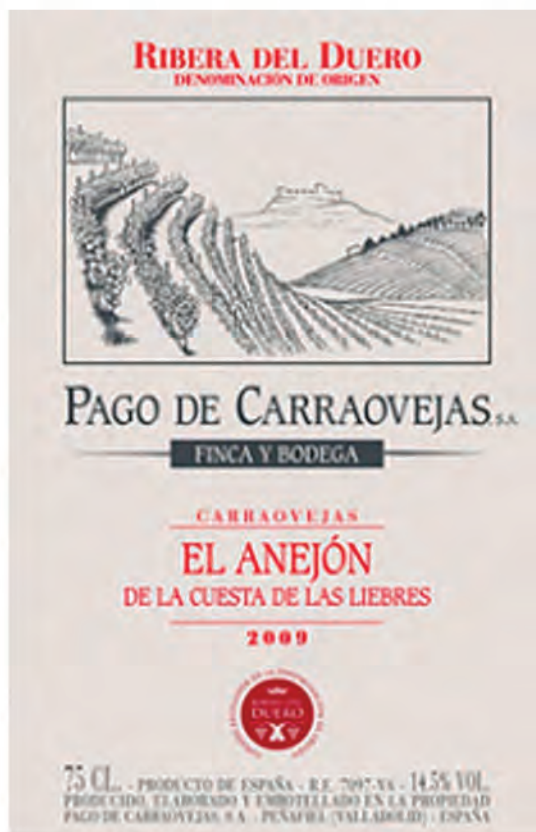
12 meses en barricas de roble francés y americano
Clarificado con clara de huevo natural.
Embotellado en mayo de 2012.

Variedades

97% Tinto Fino, 2% Cabernet Sauvignon y 1% Merlot

NOTAS DE CATA _____

Pago de Carraovejas El Anejón 2009



Añada 2009

Añada excelente. La vendimia se inició el día 1 de octubre y finalizó el día 27 del mismo mes con la entrada del Cabernet Sauvignon. Estuvo caracterizado todo el ciclo de maduración por la falta de lluvia y el momento de vendimia por el excelente estado sanitario de la uva. La rigurosa selección en el viñedo y el manejo del riego fueron claves para conseguir una materia prima excelente.

Elaboración y crianza

12 meses en barricas de roble francés con selección especial de grano extrafino

FERMENTACIÓN: En tinas de roble de bosques del centro de Francia gestionados bajo «Haute Futaie»

Clarificado con clara de huevo natural

Embotellado en abril de 2011

Variedades

93% Tinto Fino , 6% Cabernet Sauvignon y 1% Merlot.

NOTAS DE CATA _____

Pago de Carraovejas El Anejón 2010

Añada 2010

Añada excelente La añada 2010 estuvo muy condicionada por la helada sufrida en brotación la noche del 6 de mayo y que se hizo extensiva a prácticamente toda la denominación de origen. A partir de ella, el trabajo de selección en viñedo se tornó fundamental, comenzando con la adecuada poda en verde para la selección de los brotes en perfectas condiciones. Esta situación provocó una selección exhaustiva de la materia prima, tanto en viñedo como en las mesas de selección, haciendo que los bajos rendimientos y los manejos adecuados en el viñedo ofrecieran una uva muy sana y de gran calidad. La vendimia se inició el 12 de octubre llegando a su fin el día 27 del mismo mes.

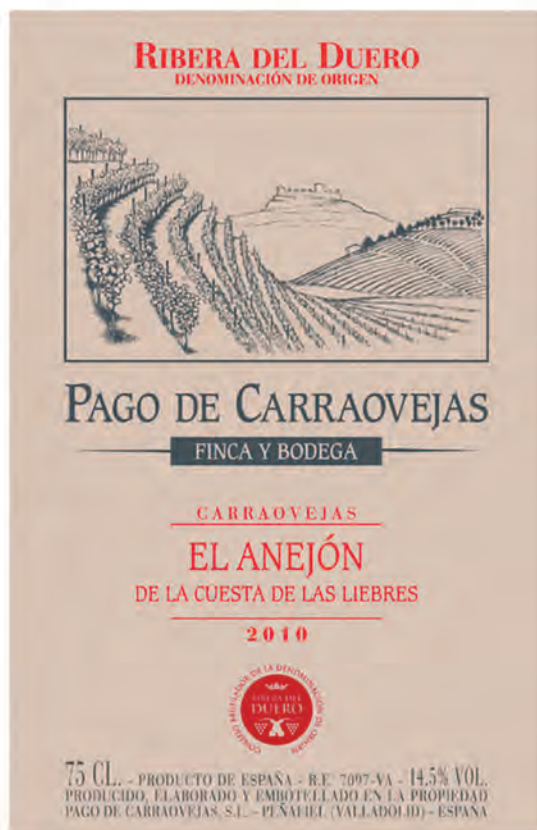
Elaboración y crianza

La fermentación alcohólica y maloláctica se lleva a cabo en pequeñas tinajas de madera de roble francés con levaduras y bacterias autóctonas propias de la finca. Ha permanecido 12 meses en barricas seleccionadas de grano extrafino de roble francés.

Clarificado con clara de huevo y embotellado por gravedad con tapón de corcho natural seleccionado, en Mayo de 2012. Continuó en botella al menos hasta los 36 meses desde el comienzo de su elaboración, antes de salir al mercado.

Variedades

94% Tinto Fino, 3% Cabernet Sauvignon y 3% Merlot.



NOTAS DE CATA _____

Pago de Carraovejas Cuesta de las Liebres 1998



Añada 1998

Añada muy buena. La vendimia de 1998 fue calurosa, tras un periodo de lluvias de septiembre. Se inició el 13 de octubre y finalizó el 28 del mismo. La uva entró muy sana y con excelente relación grado/acidez. Llega al depósito de fermentación semientera, despalillada y sin estrujar.

Elaboración y crianza

24 meses en barrica de roble francés. Clarificado con clara de huevo natural. Embotellado en diciembre de 2000.

Variedades

75% Tinto Fino y 25% Cabernet Sauvignon

NOTAS DE CATA _____

Pago de Carraovejas Cuesta de las Liebres 2005

Añada 2005

Añada muy buena. Se vendimia entre el 19 de septiembre y el 17 de octubre. Año seco y caluroso, libre de heladas. Fue necesario un fuerte aclareo de uva. El ciclo vegetativo de la vid se adelantó 15 días, como consecuencia de ello la vendimia se inició pronto aunque fue lenta y larga.

Elaboración y crianza

24 meses en barrica nueva de roble francés.
Clarificado con clara de huevo natural.
Embotellado en abril de 2008.

Variedades

100% Tinto Fino



NOTAS DE CATA _____

Pago de Carraovejas Cuesta de las Liebres 2009

Añada 2009

Añada excelente. La vendimia se inició el día 1 de octubre y finalizó el día 27 del mismo mes con la entrada del Cabernet Sauvignon. Estuvo caracterizado todo el ciclo de maduración por la falta de lluvia y el momento de vendimia por el excelente estado sanitario de la uva. La rigurosa selección en el viñedo y el manejo del riego fueron claves para conseguir una materia prima excelente.

Elaboración y crianza

24 meses en barrica nueva de roble francés
Clarificado con clara de huevo natural
Embotellado en mayo de 2012

Variedades

96% Tinto Fino, 3% Cabernet Sauvignon y 1% Merlot.



NOTAS DE CATA _____

OSSIAN

VITICULTURA ECOLÓGICA



El proyecto Ossian está basado en unos excepcionales viñedos pre-filoxericos, de entre 100 y 200 años, situados al noroeste de la provincia de Segovia.

El verdejo, en su máxima expresión, es el mayor protagonista de un argumento que se escribe desde la tierra para la historia. Con unas condiciones naturales únicas para unos vinos blancos verdejos diferentes.

El Cordel de las Merinas, a su paso por la provincia de Segovia, recoge las condiciones perfectas para elaborar vinos blancos verdejos singulares, complejos y de guarda en botella con una evolución sorprendente. Con un fin claro: partir de la mejor uva para elaborar los mejores vinos verdejos de España.



Suelos complejos Los suelos de esta zona son complejos: algunas zonas de pizarra, otras de arcilla y algunas otras de canto rodado de antiguas terrazas de río. Pero principalmente son referencia las zonas franco-arenosas, característica a la que se le atribuye el cese de la filoxera en el siglo XIX.

Se dice, con carácter histórico, que la implacable plaga destructora de la vid, que lo fue por gran parte de Europa, al llegar a estas tierras areniscas no pudo avanzar y cesó porque sus larvas se ahogaban al hundirse en las finas arenas que no facilitaban su reproducción.



Viñedo centenario El clima en este 'Cordel de las Merinas' es muy peculiar. Intensas oscilaciones térmicas y una altitud de más de 900 metros propician unas condiciones determinadas para la producción de una uva excepcional y de altísima calidad.

El cultivo de la vid es totalmente ecológico y, unido a los anteriores condicionantes, se consiguen racimos muy pequeños y bayas de reducido tamaño. En definitiva, una excelente materia prima, imprescindible para elaborar un gran vino de marcada diferenciación.

Singular elaboración La elaboración de los vinos se realiza poniendo especial énfasis en todos y cada uno de los procesos: vendimia manual, cámara de frío para la uva, prensa vertical con pisado previo, fermentación con sus propias levaduras y crianza en barricas de roble francés de 600 y 228 litros, cuidando continuamente todos los detalles en busca de la máxima calidad y singularidad.

Su acidez natural, un bajísimo ph y la equilibrada fusión entre la madera y el vino, favorecen una evolución lenta y armoniosa en la botella que permite un guarda prolongada.



Ossian Quintaluna 2014

Añada 2014

Añada El invierno El invierno fue moderado, sin fuertes heladas. Las suaves temperaturas de finales de abril llevaron a la brotación a principios de mayo. El inicio de la primavera fue lluvioso con temperaturas moderadas, lo que marcó correctamente el ciclo vegetativo. Verano seco y caluroso. Las lluvias puntuales en septiembre favorecieron la correcta maduración de la uva, que no perdió su equilibrio natural. La vendimia comenzó el 22 de septiembre y se alargó hasta el 10 de octubre. Año muy bueno tanto en cantidad como en calidad de la uva. Las condiciones meteorológicas permitieron vendimiar despacio, seleccionando cada parcela en su momento óptimo de maduración.

Elaboración

La elaboración de Quintaluna es muy cuidada. Empieza con una selección en viña de los racimos, que se vendimian a mano en pequeñas cajas. Al llegar a bodega, pasan a una cámara de refrigeración durante algunas horas antes de ser despalilladas y el posteriormente prensadas suavemente a bajo rendimiento. El mosto se desfanga de forma natural durante 24 horas y la fermentación tiene lugar en pequeños depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas que permiten una fermentación espontánea. La temperatura de fermentación se sitúa en torno a los 19° C. Este vino no tiene crianza en barrica para preservar su frescura. Sin embargo, para aumentar su complejidad y para darle capacidad de evolución en botella, permanece en depósito sobre sus lías durante 4 meses, con removido periódico de las lías. Fue embotellado entre marzo y mayo de 2015.

Las uvas

QUINTALUNA es un vino joven que se elabora exclusivamente con Verdejo de la provincia de Segovia. En un 60% se trata de uva muy vieja, prefiloxérica en pie franco, y un 40% es uva joven propia, en espaldera, cultivada con certificado ecológico y bajo rendimiento. Los suelos son variados. Dominan parcelas con altos contenidos de arena y guijarros de diferentes tamaños. Algunas presentan mayores proporciones de arcilla y otras proporciones importantes de caliza y arcilla.



Ossian 2012

Añada 2012

La añada 2012 es una añada marcada por un verano caluroso con pocas precipitaciones. La maduración sufrió un ligero adelanto lo que obligó a comenzar la vendimia a finales de septiembre.

El invierno fue frío, con lluvias en el rango habitual y algunos días de nieve. En Marzo se inició el ascenso de las temperaturas, llegando a los 20 grados en abril lo que hizo que brotaran pronto las cepas. Una helada en la primera quincena de mayo redujo significativamente la cosecha.

El verano cálido y seco favoreció el adelanto en todas las fases del ciclo. Algunas lluvias en vendimia no influyeron en la excelente calidad sanitaria de las uvas.

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 kg. Inspección rigurosa en mesa de selección. Racimos enteros, sin despalillar y prensado muy suave, de bajo rendimiento, utilizando solo los mostos yema.

Fermentación con las propias levaduras autóctonas. Tras la fermentación alcohólica el vino ha permanecido en las barricas francesas - 25% nuevas, 35% de un vino, y 40% de dos vinos- para completar una crianza de nueve meses de estilo borgoñón, con bastoneo sobre sus lías.

Las uvas

100% Verdejo, de viñas viejas centenarias prefiloxéricas, en pie franco. La uva procede de nuestras 19 Ha de viñedos propios en Nieva (Segovia) con cultivo ecológico certificado (sin fertilizantes de síntesis, ni herbicidas, ni pesticidas de ningún tipo), más otras 17 Ha, también en pie franco, que se cultivan bajo nuestra estricta supervisión.



Ossian Capitel 2012

Añada 2012

La añada 2012 es una añada marcada por un verano caluroso con pocas precipitaciones. La maduración sufrió un ligero adelanto lo que obligó a comenzar la vendimia a finales de septiembre.

El invierno fue frío, con lluvias en el rango habitual y algunos días de nieve. En Marzo se inició el ascenso de las temperaturas, llegando a los 20 grados en abril lo que hizo que brotaran pronto las cepas. Una helada en la primera quincena de mayo redujo significativamente la cosecha.

El verano cálido y seco favoreció el adelanto en todas las fases del ciclo. Algunas lluvias en vendimia no influyeron en la excelente calidad sanitaria de las uvas.

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 kg. Inspección rigurosa en mesa de selección. Racimos enteros, sin despalillar y prensado tradicional borgoñón en prensa manual vertical con pisado de las uvas. Fermentación con las propias levaduras autóctonas.

Tras la fermentación alcohólica el vino ha permanecido sin trasiego en las barricas francesas, 50 % nuevas y 50 % de un vino, para completar una crianza de diez meses con bastoneo sobre sus lías. Fermentación maloláctica parcial en bodega. En Agosto el vino fue clarificado y embotellado un mes después, en septiembre de 2013.

Las uvas

100% Verdejo, de viñas viejas centenarias prefiloxéricas, en pie franco. La uva procede de una parcela con suelos arenosos y afloramientos de pizarra, en Nieva (Segovia) con cultivo ecológico certificado (sin fertilizantes de síntesis, ni herbicidas, ni pesticidas de ningún tipo).



Ossian Verdling Trocken 2013

Añada 2013

El invierno fue moderado y sobre todo muy lluvioso. Las suaves temperaturas de finales de Abril llevaron a la brotación a principios de mayo. Una helada severa a finales de abril redujo muy significativamente la cosecha. Las temperaturas subieron y la viña se desarrolló, pero manteniendo el retraso del ciclo. Julio y Agosto fueron calidos, pero con noches frías. Lluvias abundantes en septiembre con noches de temperaturas altas favorecieron el desarrollo de enfermedades en la vid lo que redujo aun más la cosecha.

La vendimia comenzó en octubre con una maduración adecuada de los racimos. Nuestra vendimia fue muy selectiva, como consecuencia de las irregularidades del año climático, de modo que la uva que fue entrando en bodega lo hizo en su momento óptimo.

Elaboración

La elaboración del Verdling Trocken es muy especial. Empieza con una selección en viña de los racimos, que se vendimian a mano en pequeñas cajas. Al llegar a bodega pasan a una cámara de refrigeración durante las horas suficientes para bajar su temperatura. Maceración en frio y prensado de uva entera sin despallillar. El prensado es muy suave y los rendimientos muy bajos.

El mosto se desfanga durante 24 horas y se fermenta muy limpio. Fermentación larga en pequeños depósitos de acero inoxidable con levaduras naturales autóctonas a bajas temperaturas. En este vino juega un papel importante la acidez natural de los mostos, bien equilibrada con el resto de componentes. Destaca también su frescura y las notas vegetales propias de la variedad.

Las uvas

Es un vino fresco que se elabora exclusivamente con Verdejo de la provincia de Segovia. Uva 100% en vaso viejo preféloxérico, en pie franco. Rendimientos muy bajos. Parcela con altos contenidos de arena y guijarros de diferentes tamaños.



Ossian Verdling Dulce 2012

Añada 2012

La añada 2012 es una añada marcada por un verano caluroso con pocas precipitaciones. La maduración sufrió un ligero adelanto lo que obligó a comenzar la vendimia a finales de septiembre.

El invierno fue frío, con lluvias en el rango habitual y algunos días de nieve. En Marzo se inició el ascenso de las temperaturas, llegando a los 20 grados en abril lo que hizo que brotaran pronto las cepas. Una helada en la primera quincena de mayo redujo significativamente la cosecha.

El verano cálido y seco favoreció el adelanto en todas las fases del ciclo. Algunas lluvias en vendimia no influyeron en la excelente calidad

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 15kg. Cosecha temprana, fundamental para mantener una buena acidez natural en las uvas. Inspección rigurosa en mesa de selección. Despalillado y prensado en prensa hidráulica horizontal.

Fermentación larga a baja temperatura con las propias levaduras autóctonas del mosto sometido a un desfangado severo y, por tanto, baja turbidez. Embotellado en Marzo de 2013.

Las uvas

100% verdejo, de viñas viejas prefiloxéricas, en pie franco. Uva procedente de una parcela con suelo de cascajo y arena, muy fresca.





Camino de Carraovejas, s/n
47300 Peñafiel, Valladolid
Tel.: 983 878 020

info@pagodecarraovejas.com www.pagodecarraovejas.com
#CultoalaMesa

