

PAGO CARRAOVEJAS 2022



BODEGA

Bodega Pago de Carraovejas

TIPO

Vino tinto

ZONA

DO Ribera del Duero

VARIEDAD DE UVA

93% Tinto fino, 4% cabernet sauvignon y 3% merlot

GRADO ALCOHÓLICO

15% vol.

CONSUMO

Hasta 2050

TEMPERATURA DE CONSUMO

10-12°C

PREMIOS

93 puntos Suckling

ELABORACIÓN DEL VINO



VIÑEDO

Hay una superficie de unas 200 hectáreas, con una altitud de 850 metros. En cuanto al suelo aparece la arenisca de grano fino con arcilla y limo-arcilloso.



VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Crianza de 12 meses en roble francés (80%) y americano (20%). Las barricas se disponen en un solo nivel para facilitar los trabajos de relleno y análisis de las mismas con el objeto de vigilar sus perfectas condiciones sanitarias.



NOTA DE CATA

Un vino expresivo, equilibrado y rico, reconocible por su aroma a violetas y sus sabores complejos e integrados de jugosa fruta negra, bayas maduras y sutiles notas especiadas de chocolate negro y coco.



MARIDAJE

Ideal con cochinillo lechal, cabrito asado o solomillo de cerdo ibérico. También con un taco de bacalao en tempura con miel de caña.



COMENTARIO DEL EXPERTO

Carraovejas se caracteriza por el uso de las tres variedades, el ensamblaje del tinto fino, pero también el cabernet sauvignon y el merlot, desde nuestros inicios. El 2022 fue una añada cálida y complicada, pero se muestra un vino fragante y con mucha frescura y frutal y que muestra una identidad clara de lo que son los vinos de Carraovejas en una gran añada para nosotros. Trata de reflejar el vino de Finca donde muestra todo el potencial, el respeto y la responsabilidad que tenemos en cada añada cuando sacamos nuestros vinos al mercado.

Pedro Ruiz - CEO de Alma Carraovejas



REGIÓN DE ELABORACIÓN

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