



IDENTIDAD

Bodega	Bodega Pago de Carraovejas
Nombre	Pago de Carraovejas
Año	2014
Uvas	Tinto Fino (79 %) Cabernet Sauvignon (12 %) Merlot (9 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Ribera del Duero
Clasificación	DO - Crianza
Categoría	Vino Tinto
Precio	27,40 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 15.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Meses de 12 Meses

Info. sobre Vendimia: La vendimia, pausada y concienzuda, tuvo inicio el 26 de septiembre y finalizó el 18 de octubre con la entrada del Cabernet sauvignon.

Vinificación: La entrada de uva en los depósitos se hace mediante gravedad, tras un despalillado preciso y un ligerísimo estrujado. La fermentación se lleva a cabo en pequeños depósitos de acero inoxidable y tinas de roble francés gestionado bajo "Haute futaie" con levaduras y bacterias autóctonas propias de la finca.

Envejecimiento: El vino entra en barrica usando siempre la gravedad. Permanece durante 12 meses en barricas seleccionadas de grano extrafino de roble francés y americano.

Embotellado: Clarificado con clara de huevo natural y embotellado por gravedad con tapón de corcho natural seleccionado, en abril de 2016.

VINEYARD

Bodega Pago de Carraovejas Pago de Carraovejas (2014)

Tierra Descripción: Viñedos situados a una altitud media de 850 metros y situados sobre una ladera perpendicular al río Duero.
Edad: Viñedos plantados entre 1988 y 2011.
Suelo: Presentan una textura franco caliza mezclada con arcillas rojas y margas blancas.
Clima: Largos inviernos, fríos y húmedos. Veranos cortos, secos y muy calurosos. La vendimia 2014 estuvo marcada por un inicio de ciclo muy temprano. La primavera fue muy calurosa y anticipó la llegada del verano. Un verano que se mostró menos cálido que de costumbre y se vio reforzado por un fin de ciclo inmejorable con un mes de septiembre más estival que otoñal.

REFERENCIAS

Web <http://www.pagodecarraovejas.com/bodega/>

CATAS (1)

Fecha **30 de diciembre de 2016**
Catador Curso De Cata
Puntuación 95.0
Platos Cochinillo lechal, cabrito asado o solomillo de cerdo ibérico, taco de bacalao en tempura con miel de caña.
Visual Rojo púrpura con ribetes del mismo color.
Olfato Notas de frutas rojas frescas, lácteos, notas balsámicas y especiados dulces.
Boca Sabrosa, especiada, elegante, amplia. Equilibrada y con excelente acidez.

BOTELLAS SACADAS (1)

21/12/16	Precio de	2.740,00 €		30/12/16	Consumido		
----------	-----------	------------	--	----------	-----------	--	--