

Pago de Carraovejas 2018



Ribera del Duero - Tinto

Classificação: Ainda não foi avaliado

Preço:

32,95 €

32,95 €

3,79 €

[Colocar questão sobre este produto](#)

Descrição

Para obter uvas de qualidade extraordinária, a intervenção humana e os sistemas de rega de que a quinta está equipada são decisivos. Vale destacar os moinhos anti-gelo que a fazenda possui, que amenizam os efeitos da geada negra e evitam o congelamento interno da vegetação.

Localizada a 3 km de Peñafiel, no lado ensolarado dos vales do rio Botijas (um apêndice do vale do Duero do qual está a apenas 4 km de distância), a fazenda desfruta de um microclima no qual os efeitos adoçantes do Duero se combinam. Os ventos dominantes do oeste (que favorecem a qualidade da uva) e a orientação sul das suas encostas suavemente inclinadas (protegidas do vento norte prejudicial e das geadas de primavera e outono).

A vinha apresenta três tipos de solos distribuídos pela propriedade em função da orografia do terreno. Um terroir diversificado, gerido a partir das mais actuais técnicas de viticultura e respeitando as características que cada unidade de gestão exige.

Em Carraovejas trabalham com três variedades: Tinto Fino (Tempranillo), Cabernet Sauvignon e Merlot, todas sob três sistemas de treliça: Cordón Royat, vidro vertical e tradicionais terraços de viticultura no vale e viticultura de montanha.

A uva Pago de Carraovejas é selecionada no campo pela equipe da vinha ao longo do ciclo vegetativo da planta. É colhido manualmente e chega à adega em pequenos reboques vibratórios de inox, que vão mimar cada movimento da uva para que chegue inteira, após o desengace e sem que as uvas ou grãos sofram pressão, fragmentação violenta ou arejamento excessivo.

A sala de fermentação está equipada com cubas de inox, especialmente concebidas para conseguir uma maceração mais eficiente devido ao seu grande chapéu e cubas de carvalho francês, com capacidade de 150 hectolitros para a fermentação alcoólica e 200 para a fermentação maloláctica. Vale destacar a utilização de nossas próprias leveduras e bactérias lácticas e o trabalho de elaboração gravitacional realizado com o OVIS.

Os vinhos passam por barricas novas e semi-novas de carvalho francês e americano de grão extrafino com uma vida máxima de três anos. O envelhecimento varia de 12 a 24 meses, dependendo do tipo de vinho.

A vindima de 2016 foi a 25ª da história do Pago de Carraovejas. Para o comemorar, a adega realizou um programa de actividades que visa destacar os principais marcos alcançados ao longo deste quarto de século. Além disso, renovou sua identidade corporativa com a criação de um novo site.

Em 2017, Carraovejas inaugurou o restaurante Amvibium, um espaço gastronômico localizado dentro da própria vinícola onde a alta gastronomia e a viticultura se unem para criar uma experiência gastronômica de primeira linha.

Sua mais recente inovação é a criação do projeto Milsetentayseis sob a direção técnica da enóloga Patricia Benitez. Este projeto está localizado na área de maior altitude da Ribera del Duero, Fuentenebro, e dará origem a uma série de vinhos únicos de produção muito pequena. O primeiro deles é o rosé La Peña 2018, ao qual Tim Atkin já concedeu 92 pontos.

Comentários

Ainda não há comentários para este produto.