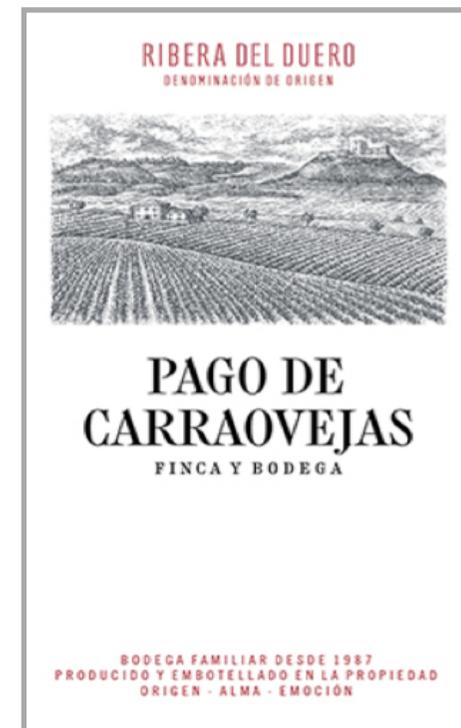


## PAGO DE CARRAOVEJAS 2020

- BODEGA: Bodega Pago de Carraovejas
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DO Ribera del Duero
- REGIÓN: Ribera del Duero, Castilla y León, España
- AÑADA: 2020, calificada Excelente por el Consejo Regulador de la DO Ribera del Duero.
- SUELO: Textura caliza con arcillas rojas y margas blancas, baja granulometría y alta retención de agua.
- ALTITUD: 850-900 metros.
- CLIMA: Continental. Esta añada comenzó con un invierno muy lluvioso lo que aportó reservas hídricas para las viñas, y permitió la homogeneidad en el ciclo vegetativo gracias a un clima templado a lo largo del año. Esto resultó en un buen rendimiento de uvas de gran calidad.
- COUPAGE: 92% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon y 3% Merlot
- GRADO DE ALCOHOL: 15%
- VITICULTURA: Orientada a la expresión del terruño. La cosecha es manual en cajas de 15kg. La vendimia más temprana de Merlot arranco en septiembre, le siguió el Tempranillo y culminó con Cabernet Sauvignon a principios de octubre. Laderas orientadas al sur y al norte. Selección de racimos en la propia viña, luego una doble selección de racimos y bayas en bodega.
- VINIFICACIÓN: Fermentación independiente por parcela con levaduras propias. Crianza en barricas de roble francés y americano de 12 meses.
- ENÓLOGO: Almudena Calvo Abad



## NOTAS DE CATA

- ASPECTO: Color cereza oscuro
- AROMA: Vibrante e intenso con notas a frutas negras maduras como moras y arándanos, un fondo de especies dulces, chocolate, coco y vainilla, junto con ciertos matices florales.
- BOCA: Elegante, intenso y estructurado, con un equilibrio entre la frescura, un volumen pesado pero con fluidez. Se sienten taninos cremoso con una permanencia sabrosa y larga.
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C
- MARIDAJE: Charcutería fresca cocida, quesos maduros, carnes rojas o cerdo asado con especias, salsas reducidas con vegetales o hierbas.
- PUNTUACIÓN: Guía Peñín 93, Tim Atkin 91, Robert Parker 93, Wine Spectator 92, James Suckling 92