



Martel.  
Wein geniessen.

## Pago de Carraovejas 2023

Ribera del Duero DO  
Alma Carraovejas



Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot



2023



Ribera del Duero



Asiatische Küche, Hartkäse, Nordafrikanische & libanesische Küche, Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch, Wild



grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen



naturnah



14.50 % Vol.



schwerer Wein



Alma Carraovejas

### Zum Wein

Hier wird nichts dem Zufall überlassen. Perfektion in Reinkultur. Das Weingut Pago de Carraovejas liegt im Zentrum der Ribera del Duero. Dieser kräftige Tempranillo von den besten Lagen ist das Aushängeschild und der Hauptwein der Bodega. Der Pago de Carraovejas vereint Crianza und Reserva und setzt Massstäbe. Ganz nach der Philosophie des Hauses: «Authentizität, Seele, Emotion».

# Winzerportrait Alma Carraovejas



Pedro Ruiz, Gutsleiter

## Weingut



1987



220 ha



Besitz: Alma Carraovejas  
Gutsleitung: Pedro Ruiz Aragoneses  
Weinbereitung: Almudena Calvo



Rot: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot



Kalk, Lehm, Ton



Nur bei Martel erhältlich

## Anbau



biologisch

## Aus diesem Grund

### **Einordnung**

Das Weingut Pago de Carrovejas wurde 1988 gegründet und umfasst heute 150 ha, die zu grössten Teil um die Kellerei liegen. Angebaut wird zu 75% Tinto Fino (= Tempranillo) und zu 25% Cabernet Sauvignon. Die Reben liegen an leichter Hanglage in westlicher Ausrichtung just mit Blick auf die nahe Burg von Peñafiel, im Zentrum dieser Elite-DO Spaniens. Die Rebbergsbearbeitung geschieht organisch, ganz ohne chemischen Dünger mit Kompost und ohne Herbizide. Der Erntezeitpunkt liegt immer sehr spät um optimal reifes Traubengut ernten zu können. Für die Vergärung im grossen Holzgärständern werden eigens gezüchtete Hefestämme verwendet. Anschliessend erfolgt eine sanfte Pressung mit hydraulischen Korbpressen. Der Tempranillo (Tinto Fino) ergänzt mit Cabernet zeigt bei dieser Top-Adresse seine immense Ausdruckskraft.

Der Erfolg des Weingutes ist beeindruckend und der Stolz des Besitzers José Maria, der in Segovia das gleichnamige legendäre Traditionsrestaurant führt, für dessen Spanferkel-Spezialitäten (cochinillo) selbst die Königsfamilie zu den Stammgästen zählt.

«Hier wird nichts dem Zufall  
überlassen. Perfektion in  
Reinkultur.»

— Martel über Alma Carraovejas

# Impressionen

