Martel.
Wein geniessen.

Pago de Carraovejas 2020

Ribera del Duero DO
Alma Carraovejas

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

2020

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

15.00 % 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».

© Martel AG St.Gallen

Spanien / Ribera del Duero

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

© Martel AG St.Gallen

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

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen