



Martel.
Wein geniessen.



Pago de Carraovejas

Ribera del Duero DO

Winzer	Pago de Carraovejas
Region	Ribera del Duero
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	150 cl
Qualifizierung / Lage	Ribera del Duero DO
Kategorie	Rotwein
Traubensorte	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
Anbauart	naturnah
Körper	schwerer Wein
Alkoholgehalt	15.50 % Vol.
Passt zu	asiatischer Küche, nordafrikanischer & libanesischer Küche, rotem Fleisch, Wild, Hartkäse, Pilz & Pilzspeisen
Trinkreife	grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

Das 1988 gegründete Weingut Pago de Carraovejas liegt just im Herzen der Spitzen-Denomination Ribera del Duero, an Top-Hanglagen mit herrlichem Blick auf die imposante Burg von Penafiel. Die Bodega ist liiert mit dem legendären Restaurant José Maria in Segovia, das spanische Königshaus ist gleichermassen vom Wein und vom Essen begeistert. Für den Export bleibt nur wenig, und so ist der Genuss des Pago ausserhalb Spaniens ein exklusives Vergnügen. Dieser mächtige Edel-Tempranillo, der das privilegierte Terroir im Ribera del Duero in moderner Klarheit interpretiert, fungiert heute als eigentliches Flaggschiff und Hauptwein der Bodega. Er vereint somit Crianza und Reserva und setzt einen Meilenstein unter der Hausphilosophie: «Ursprünglichkeit, Seele, Emotion».

Weingut Pago de Carraovejas

Personen	Besitzer: José Maria Ruiz Gutsleiter: Pedro Ruiz Önologin: Almudena Calvo Abad
Rebberge	150ha auf rund 750 m ü.M.
Sortenspiegel	Rot: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
Durchschnittliche Produktion	400'000 Flaschen
Weinstil	Komplexe, als auch elegante Konzentrate vornehmlich von Tempranillo, angebaut in neuen französischen Barriques.

Das Weingut Pago de Carraovejas 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.