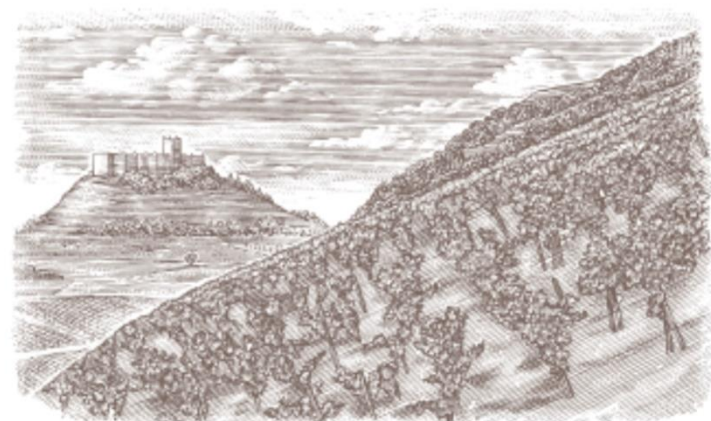


# PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



# CUESTA DE LAS LIEBRES

VINO DE PARCELA ELABORADO  
CON CLONES PROPIOS DE TINTO FINO.  
SÓLO EN VENDIMIAS ÚNICAS.

GRANDES AÑADAS

2015

PAGO DE CARRAOVEJAS  
FINCA Y BODEGA

# PAGO CARRAOVEJAS, OSSIAN & VIÑA MEIN

1ª Cata (nº 135): Jueves 20 de Febrero de 2020, 21h.

VIÑA  
MEIN

OSSIAN  
VIDES Y VINOS

PAGO DE CARRAOVEJAS  
FINCA Y BODEGA

MENÚ + BODEGA: 155€ 100 € Plazas limitadas (60)  
+Info & y reservas: [info@grupoloscabezudos.es](mailto:info@grupoloscabezudos.es) 652954923

## MENÚ-MARIDAJE

Navajas Vivas de la Ria de Vigo

**VIÑA MEIN 2018**

ALBARIÑO, LOUREIRO, TREIXADURA, RIBEIRO

---

Angulas Fresca de Aguinaga a la Bilbaina

**OSSIAN 2012**

VERDEJO, CASTILLA Y LEÓN

---

Cocochas de Merluza en Salsa Verde con Almejas

**CAPITEL 2016**

VERDEJO, CASTILLA Y LEÓN

---

Arroz de Monte con Codorniz, Caracoles y Setas Silvestres

**PAGO DE CARRAOVEJAS RESERVA 2014**

TINTO FINO 78%, CABERNET SAUVIGNON 15% Y MERLOT 7%

---

Costillar de Lechal al Horno

**EL ANEJON 2015**

TINTO FINO 75%, CABERNET SAUVIGNON 10% Y MERLOT 15%

---

Flor de Esgueva Carácter

LECHE CRUDA DE OVEJA, 12 MESES DE CURACIÓN

**CUESTA DE LAS LIEBRES 2015**

TINTO FINO 100%

Presentará y dirigirá Guillermo Cruz: Director del Restaurante Ambivium, Sommelier Brand Ambassador en Pago de Carraovejas y en Bodegas Ossian. Campeón de España de sumillers 2014 UAES.

### PAGO DE CARRAOVEJAS Finca y Bodega

Un inmejorable entorno, un paisaje que es historia, un viñedo cuidado con un mimo exhaustivo, una minuciosa elaboración y una justa y equilibrada crianza, redondean unos vinos con un singular sello de identidad. Dirigida desde 2008 por Pedro Ruiz Aragoneses, la bodega Pago de Carraovejas nació en 1987 situada en la confluencia de ríos y protegida....de los fríos vientos del norte y de las nubes cargadas de granizo por un imponente cerro y por el castillo de Peñafiel. Ubicada a 3 kilómetros de Peñafiel, en la solana de los valles del río Botijas, la finca goza de un microclima en el que se conjugan los efectos dulcificantes del Duero, los vientos dominantes del oeste (que favorecen la calidad de la uva) y la orientación sur de sus laderas de suaves pendientes. En Carraovejas trabajan con tres variedades: Tinto fino (Tempranillo), Cabernet sauvignon y Merlot, todo bajo tres sistemas de emparrado: Cordón Royat, vaso vertical y terrazas de viticultura tradicional en el valle y viticultura de montaña. La uva de Pago de Carraovejas se selecciona en el campo por el personal del viñedo a lo largo del ciclo vegetativo de la planta. Se vendimia a mano y llega a bodega en pequeños remolques vibrantes de acero inoxidable, que mimarán cada movimiento de la uva para que esta llegue entera, después de despallada y sin que uva ni granilla sufran presiones, fragmentaciones violentas o aireación excesiva. La nave de fermentación está equipada con depósitos de acero inoxidable, especialmente diseñados para conseguir una maceración más eficaz debido a su gran superficie de sombrero y tinas de roble francés, con una capacidad de 150 hectolitros para fermentación alcohólica y de 200 para la maloláctica. Cabe destacar la utilización de levaduras y bacterias lácticas propias y el trabajo de elaboración por gravedad realizado mediante la utilización de OVIS. Los vinos pasan por barricas nuevas y seminuevas de roble francés y americano con grano extrafino con una vida máxima de tres años. La crianza abarca desde los 12 hasta los 24 meses, dependiendo del tipo de vino. La vendimia de 2016 fue la número 25 de la historia de Pago de Carraovejas. En el año 2017, Carraovejas estrenó su restaurante Amvium, un espacio gastronómico situado dentro de la propia bodega en el que la alta cocina y la viticultura se unen para crear una experiencia gastronómica de primer nivel.

### OSSIAN Vides y Vinos

Herederos de una tradición vitivinícola de cinco siglos, en Ossian trabajamos por recuperar un patrimonio excepcional reflejado en un viñedo único y unas elaboraciones singulares que expresan el potencial del verdejo segoviano. Creemos en esta materia prima excepcional para elaborar blancos de guarda, con capacidad de evolución, recuperando la esencia del verdejo genuino y mostrando toda su expresividad. Se busca siempre el respeto por la materia prima y su procedencia. Se realizan elaboraciones seleccionadas por tipo de suelo y por características del viñedo.

Ossian se fundó en 2005 sobre unas viñas absolutamente excepcionales de entre 100 y 200 años. Se trata de verdejos prefiloxéricos, ya que ese terruño escapó de la plaga debido a su condición arenosa. En 2013, las características de estos viñedos, junto con la singularidad de los vinos elaborados, logran captar la atención de la familia Ruiz Aragoneses, propietaria de la bodega Pago de Carraovejas, la cual adquiere la mayor parte del accionariado de esta bodega y la incorpora a su grupo familiar de empresas. Los viñedos se encuentran en la localidad segoviana de Nieva, el pueblo más elevado de toda la Denominación de Origen Rueda, entre los 840 y los 930 metros sobre el nivel del mar (150 metros más que en la zona cercana al Duero), en una zona conocida como “El Cordel de las Merinas”. Esto ocasiona un clima peculiar, con oscilaciones térmicas día/noche mayores que en el valle, lo que retrasa la fecha de la vendimia con ciclos de maduración más lentos y largos.

Por otro lado, en Ossian existe el convencimiento de que para elaborar un gran vino es imprescindible partir de la mejor materia prima y tratándose de un viñedo como este, es necesario llevar a cabo las técnicas más naturales para expresar lo mejor del terruño sin que ningún factor externo interfiera en él. Por ello su apuesta ha sido siempre la aplicación de técnicas basadas en la agricultura ecológica, siendo el viñedo ecológico más antiguo registrado y certificado en la D.O. Rueda. El proyecto cuenta en la actualidad con cinco líneas de elaboración diferentes. Una vez realizada la vendimia manual en el momento óptimo,

la uva pasa por cámara de frío hasta conseguir los 5°C de temperatura para disfrutar plenamente de todas sus características organolépticas y conseguir una lenta fermentación. Después de estos procesos, la uva se selecciona nuevamente en mesa a su entrada a la bodega para llegar hasta una pequeña prensa neumática vertical con pisado previo de la uva. Solo el mosto yema será el que realice la fermentación y crianza en pequeños depósitos de acero inoxidable, en barricas de roble francés de 600 y 228 litros y en fudres de 1.200 y 2.400 litros con sus propias levaduras autóctonas.

## VIÑA MEIN

Viña Mein está ubicado en el histórico valle del Avia, junto al legendario monasterio cisterciense de San Clodio, epicentro del desarrollo de la viticultura en el Ribeiro durante la Edad Media. Mein figura en los libros de historia de Galicia como uno de los primeros asentamientos de población en Ribeiro y ya en el año 1158 se nombra como un lugar privilegiado para la producción de uva. Hoy, una gran piedra granítica adosada a la casa es el símbolo de la bodega. Fundada en 1988, casa, bodega y bancales de Finca Mein conforman un paraje y patrimonio vitícola singular. Las 17 ha. en propiedad de Viña Mein, están repartidas en pequeñas parcelas con diferentes orientaciones donde predominan los suelos de sábrego o granito descompuesto. En laderas y bancales se cultivan un mosaico de variedades autóctonas que conforman una extraordinaria riqueza: treixadura, godello, albariño, caíño blanco, loureira, lado, tarrantés, caíño longo, brancellao y garnacha tintorera en una pequeña parcela. Cada una de ellas aporta su especial personalidad para elaborar nuestros vinos Viña Mein Blanco y Viña Mein Tinto.

La vendimia es manual y se fundamenta en el conocimiento de la variedad y la parcela. Por eso, no sólo cada tipo de uva se recoge por separado sino también cada parcela y cada variedad dentro de un mismo viñedo. Además, hacemos selección de racimos tanto en campo como en bodega.

En el año 2019, Alma Carraovejas recuperó la bodega apostando por la zona con el compromiso de construir y mantener un legado único. Nuestra vocación es elaborar vinos sinceros basados en la agronomía y la ecología aplicando el conocimiento de la ciencia al cultivo de la tierra. Vinos auténticos y genuinos que son patrimonio vitícola, cultural y humano.



Para más información y reservas: [info@grupoloscabezudos.es](mailto:info@grupoloscabezudos.es) y 652954923

### CONDICIONES GENERALES

Todas las catas se realizan con copas Riedel o similar de diferentes tipos.

Mesas abiertas de aproximadamente 8-9 personas con visibilidad directa al orador. Plazas limitadas.

Las reservas se harán por riguroso orden de inscripción desde la publicación de la convocatoria.

Recomendamos realizar el pago al llegar al restaurante a las 21h en la zona de caja.