

Pago de Carraovejas: el sabor de las cosas bien hechas

Expresivos, abiertos y delicados a la vez. Los vinos de Pago de Carraovejas se han convertido en todo un referente en el mundo de la viticultura en nuestro país

Pago de Carraovejas elabora vinos con uvas cultivadas en sus viñedos en el valle del río Botijas. Este valle está coronado por los altiplanos distintivos de la meseta castellana. Cruzada por infinidad de caminos rurales, su ancha superficie se dedica al cultivo de cereal. Es en sus límites, donde las cuevas inician sus descenso, los bosquetes del pinar dan refugio a la fauna autóctona. La complejidad y el equilibrio de este ecosistema marcan decisivamente el carácter de unas uvas que ayudan a perfilar unos vinos con un singular sello de identidad..

La bodega

Actualmente, la bodega cuenta con 14000 m2 de superficie edificada que albergan unas modernas instalaciones, armonizando las formas tradicionales de elaboración junto con las más avanzadas tecnologías, siempre con un profundo respeto por los procesos naturales.

Su trabajo en los últimos años se ha dirigido hacia una “viticultura a la carta”. En Pago de Carraovejas han prestado una especial atención a las condiciones del microclima, actuando en detalle. Desde el año 2015 trabajan en un sistema denominado “Producción Integrada” mediante el cual reducen el uso de químicos en el viñedo, empleando así alternativas naturales en los tratamientos.

Suelos del terciario

Sus viñas de tempranillo cabernet Sauvignon y merlot se reparten por diferentes laderas del valle y en el páramo a más de 900 metros. Están plantados sobre terrenos de geología terciaria.

En superficie afloran margas calizas, con presencia de arcillas. Son suelos que someten a las vides a un esfuerzo por autorregular su rendimiento y dar lo mejor de sí mismas.

Los Vinos de Pago de Carraovejas

En Pago de Carraovejas se cultivan tres variedades de vid: Tinto Fino (Tempranillo), Cabernet Sauvignon y Merlot con diferentes sistemas de cultivo: Doble Cordon Royat y eje vertical, con dos tipos de viticultura adaptadas a la orografía de la finca que se puede definir como viticultura tradicional en el valle y viticultura de montaña, en unos casos con pendientes superiores al 20% y en otros con un sistema de terrazas en las laderas con excesiva pendiente.

Pago de Carraovejas es un vino único, con personalidad marcada, con una fuerza y un carácter indomable y exuberante en el que se manifiestan las características propias que le brindan cada una de sus variedades Tinto del país, Cabernet Sauvignon y Merlot, a las que se unen los matices esenciales que le aporta la composición del suelo de las laderas de Carraovejas.

Vinos Ossian

En Ossian han perpetuado un legado que se remonta a cinco siglos atrás. Trabajan por mantener y recuperar viñedos centenarios que no diezmaron con la filoxera. En su mayor parte se trata de uva muy vieja, con cepas que rozan los dos siglos de antigüedad y que han visto pasar a varias generaciones de viticultores. Destaca su blanco Quintaluna que ha ganado nervio y frescura en los últimos años.

El restaurante Ambivium

Ambivium significa cruce de caminos en latín. Este es el resultado de la unión entre la vitivinicultura y la gastronomía. El restaurante aprovecha cada aportación del viñedo para expresar en sus elaboraciones la mejor “cocina de terruño”.

Las inflorescencias propias de su viñedo que crecen en primavera son protagonistas de algunos de los platos más célebres del restaurante. El resultado son dos menús degustación (corto con 15 pases y largo con 23) cada uno de los cuales representa una fase del trabajo en el viñedo. En el lugar se cuida la atención al detalle y todo tiene una razón de ser.

Datos de contacto:

gustavo
674959421

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>