

PAGO CALZADILLA

Spanien Castilla La Mancha



1 Calzadilla Classic DO Vino de Pago



12 Monate im Barrique ausgebaut, anschliessend für mehrere Monate in der Flasche gereift

16-18°

75 cl

14.5% vol

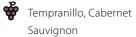
Karton à 6 Flaschen

590 0004

Struktur reichhaltig, rund Aromatik Pflaume, Brombeere, Vanille, Süssholz

Passt zu Pilzvorspeisen, Kalb, Rinds-Grilladen, Schweinsbraten

Gran Calzadilla VDT Vino de Pago



18 Monate im Barrique (amerikanischer Eiche) ausgebaut, anschliessend für weitere 3 Jahre auf der Flasche gereift

16-18°

₿

75 cl ☐ 14.5% vol

590 0005

Karton à 6 Flaschen

Struktur tiefgründig, intensiv Aromatik Kirsche, Pflaume, Taback, Süssholz

Passt zu Käseplatte, Fleischspiess, Rindsfilet Stroganoff,

T-Bone-Steak

>> The Path to

Excellence. <<





3 Opta DO Vino de Pago



Syrah, Tempranillo, Garnacha



12 Monate im Barrique (amerikanischer und französischer Eiche) ausgebaut



75 cl

14.5% vol



590 0038

Struktur rund, charmant Aromatik Zwetschge, Brombeere, frisch, vegetativ, würzig Passt zu Steaks, Poulet vom Grill, Pasta/Teigwaren, Ente, Entenbrust, Käse



PAGO CALZADILLA

Spanien Castilla La Mancha



Gründung Das qualitative Unterfangen, auf 1'000 m.ü.M. elegante Weine zu produzieren, begannen Celia und Francisco Uribes Madero im 1979, mit der Bepflanzung einer ersten Garnacha-Parzelle: Geprägt vom Wunsch in heimatlichen Gefilden grosse Weine zu keltern. Ohne viel Ahnung vom Weinbau musste autodidaktisch aus Büchern gelernt werden. Als das Projekt Dimensionen annahm, die nicht mehr von Freizeitwinzern zu bewältigen waren, verkaufte Celia ihre Familienapotheke und bildete sich als ehemalige Studentin der Chemie zur Oenologin aus. Über viele Jahre war sie für die Kelterung verantwortlich. Heute sind ihre jüngste Tochter Paula und der Familienfreund Alfonso Torrente die Winemakers.

Inhaber Uribes MaderoWinzer Paula Uribes &Alfonso Torrente

SOCIAL MEDIA

pagocalzadilla.com

f @pagocalzadilla

o pagocalzadilla



Überblickt man vom höchsten Punkt der Bodega das Tal des Río Mayor, erscheint dieses als Grand Canyon in Miniatur. Die Gesteinsformation und die vielfältige Farbgebung des Muttergesteins, das aufgrund der Erosion blank daliegt, berechtigen diesen Vergleich. Wegen der Klimaerwärmung zieht es die Winzer Spaniens immer höher hinauf. Die Familie Uribes kann vom «First mover advantage» profitieren, da sie schon vor bald 50 Jahren auf 1'000 m.ü.M. Rebberge anlegten. Heute profitieren hier 21.5 ha Rebberge von kontinentalem Klima und kalkhaltigen Böden. Zu den Rebbergerweiterungen kam die Bestockung in Wind und Wetter ausgesetzter Lage dazu. Für diese exponierte Lage musste ein ganz besonderes Erziehungssystem für die Reben gefunden werden: Jede Rebe ist an einem Stickel, der mit seinem Querbalken einem Kreuz gleicht, angebunden.

₩ нідніліднтя Vino de Pago

Die Vergabe einer Herkunftsbezeichnung Denominación de Origen (D.O.) Pago an ausgewählte Weingüter, unterliegt einer ganzen Reihe von strengen Kriterien. Erstens: Das Traubengut muss zu 100% aus den um das Weingut liegenden Rebbergen stammen. Zweitens: Das Traubengut muss auf dem Weingut gekeltert und der Wein muss dort auf die Flasche gebracht werden. Drittens: Das Weingut muss ein internationales Renommee für die Kelterung von Qualitätsweinen vorweisen können. Viertens: Das Weingut muss ISO 9001 zertifiziert sein. Nur wenn alle Kriterien erfüllt sind, kann das Landwirtschaftsministerium der entsprechenden Provinz den Sonderstatus verleihen. Das Weingut gibt mit seinem Namen die Herkunftsbezeichnung. Im Falle von Pago Calzadilla heisst die Herkunftsbezeichnung demzufolge Pago de Calzadilla D.O.