



PAGO CALZADILLA

Quinta de la Oveja

PAGO CALZADILLA

PAGO CALZADILLA

Spanien
Castilla La Mancha



»»The Path to
Excellence.««



1

Calzadilla Classic DO Vino de Pago

Cabernet Sauvignon,
Garnacha, Syrah, Tempranillo

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

2

Gran Calzadilla VDT Vino de Pago

Tempranillo, Cabernet
Sauvignon

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

16–18°

75 cl

14.5% vol

Karton à 6 Flaschen

590 0005

Struktur tiefgründig, intensiv

Aromatik Kirsche, Pflaume,
Taback, Süssholz

Passt zu Käseplatte, Fleischspieß,
Rindsfilet Stroganoff,
T-Bone-Steak

3

Opta DO Vino de Pago

Syrah, Tempranillo,
Garnacha

12 Monate im Barrique
(amerikanischer und franzö-
sischer Eiche) ausgebaut

16–18°

75 cl

14.5% vol

Karton à 6 Flaschen

590 0038

Struktur rund, charmant

Aromatik Zwetschge, Brombeere,
frisch, vegetativ, würzig

Passt zu Steaks, Poulet vom Grill,
Pasta/Teigwaren, Ente, Enten-
brust, Käse

PAGO CALZADILLA

Spanien

Castilla La Mancha

 GESCHICHTE

1979

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 Madero

Winzer Paula Uribes & Alfonso Torrente

SOCIAL MEDIA

pagocalzadilla.com

 @pagocalzadilla

 pagocalzadilla

 TERROIR

21.5 ha

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 Stickle, der mit seinem Querbalken einem Kreuz gleicht, angebunden.

 HIGHLIGHTS

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.