

ALMA

2023/2024







PAGO DE CARRAOVEJAS
FINCA Y BODEGA

Origen, alma y emoción

Pago de Carraovejas marca el origen de Alma en el año 1987, cuando la bodega nace con sus primeras nueve hectáreas y el sueño de convertirnos en un referente dentro de la Ribera del Duero. Tras más de treinta años de trayectoria, la calidad, la pasión por el detalle, la sostenibilidad y la innovación son nuestros elementos tructores.

Un terruño único en Ribera

Pago de Carraovejas ha crecido en el corazón de la Ribera del Duero, en Peñafiel. En estos años se han alcanzado las 180 hectáreas en producción con más de 26.000 metros cuadrados de edificaciones sociales y bodega. El viñedo, a una altitud media de 850 metros, se extiende por el páramo y las laderas cercanas al arroyo Botijas.

Los suelos son austeros y de geología terciaria en los que se mezclan las margas calizas con la arcilla y las areniscas. En ellos, crecen las tres variedades que

se extienden por el valle: tempranillo, cabernet sauvignon y merlot. Trabajamos varios tipos de viticultura adaptadas a la orografía de la finca: una viticultura tradicional en el valle y una viticultura de montaña en zonas determinadas. En algunos casos, como en la Cuesta de las Liebres, las pendientes superan el 30%, en otros, como en la parcela de El Anejón, nos hemos adaptado al medio: diseñando uno de los primeros sistemas de terrazas en la Ribera del Duero.

El valle de Carraovejas

La materia prima en Pago de Carraovejas, desde la máxima selección y un exhaustivo control de la misma durante todo el proceso de madurez, supone uno de los grandes pilares en los que se sustenta el éxito y la personalidad de nuestros vinos. Buscamos respetar al máximo nuestro entorno y para ello trabajamos bajo un sistema de producción integrada.

Nuestro proyecto

Caminamos en un reto de mejora continua y bajo una filosofía de trabajo que busca la excelencia a través del cuidado extremo de los detalles, tanto en el ámbito de la viticultura como en el de la elaboración. El crecimiento planteado ahonda en el concepto de calidad y en lograr interpretar el terruño y proyectarlo en cada botella.



PAGO DE CARRAOVEJAS 2021

36,08€
/botella de 0,75l

- estuche de cartón de 3 botellas
- caja de cartón de 6 botellas
- caja de madera de 6 botellas

78,91€
/botella de 1,50l

- estuche de cartón de 1 botella
- caja de cartón de 3 botellas

254,21€
/botella de 3l

- estuche de madera de 1 botella
- Unidades limitadas

679,71€
/botella de 5l

- estuche de madera de 1 botella
- Unidades limitadas



EL ANEJÓN 2019

82,55€
/botella de 0,75l

- estuche individual de cartón

175,35€
/botella de 1,50l

- estuche de cartón de 1 botella
- caja de cartón de 3 botellas

AGOTADO
/botella de 5l

- estuche de madera de 1 botella
- Unidades limitadas



CUESTA DE LAS LIEBRES 2019

158,57€
/botella de 0,75l

- estuche individual de cartón

AGOTADO
/botella de 1,50l

- estuche de cartón de 1 botella
- caja de cartón de 3 botellas

AGOTADO
/botella de 5l

- estuche de madera de 1 botella
- Unidades limitadas





OSSIAN
VIDES Y VINOS

La esencia más pura

del verdejo segoviano

Ossian es un proyecto donde el verdejo, en su máxima expresión, es el máximo protagonista de un argumento que se escribe desde la tierra para la historia. Somos herederos de cinco siglos de tradición vitivinícola. Trabajamos para recuperar una herencia excepcional reflejada en un viñedo singular y unas elaboraciones únicas que expresan el auténtico potencial del verdejo segoviano

Historia, origen y patrimonio

El viñedo de Ossian es un patrimonio vitícola, lleno de historia y de valor. Sus cepas llevan cientos de años inalterables. Estas viñas viejas datan de una época anterior a la plaga de la filoxera que asoló el continente europeo; su pervivencia se debe a sus suelos arenosos y de pizarra en los que la filoxera no podía vivir ni reproducirse. Nuestra labor es la de trabajar por mantener y recuperar viñedos centenarios que no diezmó la filoxera, en una tierra de suelos privilegiados y un clima extremo que marca el carácter de este varietal

La pureza del verdejo auténtico

Entre mares de pinares ubicados en la campiña se-

goviana, los majuelos enraizan en terrenos arenosos y lenguas de pizarra. Son suelos pobres que obligan a las cepas a dar lo mejor de sí mismas en unas condiciones climáticas extremas. En su mayor parte se trata de uva muy vieja, con cepas que rozan los dos siglos de edad y que han visto pasar a varias generaciones de viticultores. Nuestro trabajo consiste en inmortalizar esa herencia obteniendo un fruto que perdure en la memoria

Viticultura ecológica

En Ossian creemos que para producir los mejores vinos es absolutamente vital empezar con la mejor materia prima. Es por ello que siempre elaboramos nuestros vinos siguiendo los principios de la agricultura ecológica, excluyendo el uso de fertilizantes de síntesis química, usando sólo fertilizantes orgánicos y productos naturales.

Compromiso

Además de lograr expresar el auténtico verdejo segoviano e interpretar su terruño, la singularidad del proyecto de Ossian exige un verdadero compromiso con el legado vitícola de su viñedo. Alma Carraovejas actúa como un custodio de este patrimonio que tiene su origen hace cientos de años y que es prescriptivo mantener y recuperar. El equipo de viticultura trabaja en la recuperación de parcelas que habían quedado abandonadas pero que guardaban siglos de historia en sus cepas, y con dedicación y esfuerzo logran dar una segunda vida a estas viñas.



**QUINTALUNA
2021**

14,56€
/botella de 0,75l

- estuche de cartón de 3 botellas
- caja de cartón de 6 botellas

31,23€
/botella de 1,5litros

- caja de cartón de 3 botellas



**OSSIAN
2021**

31,31€
/botella de 0,75l

- caja de madera de 3 botellas

68,23€
/botella de 1,5litros

- caja de madera de 1 botella
Unidades limitadas

227,48€
/botella de 3litros

- caja de madera de 1 botella
Unidades limitadas



**CAPITEL
2019**

AGOTADO





MILSETENTAYSEIS

Alcanzamos nuevas cotas

Una de las zonas más singulares de la Ribera del Duero se sitúa en torno a los mil metros de altitud. Entre valles, peñas y hoyadas crece un viñedo ancestral de unos suelos de una extraordinaria riqueza mineral.

Milsetentayseis es uno de los últimos proyectos de Alma Carraovejas que, precisamente, busca potenciar esta zona que tiene como estandarte a su principal localidad: Fuentenebro. Basado en un viñedo ancestral, variedades autóctonas, un clima extremo y un entorno único, Milsetentayseis debe su nombre a la característica más diferenciadora del proyecto: su altitud. Un viñedo viejo que convive con nuevas plan-

taciones dentro de un proyecto integral de rehabilitación de parcelas que devuelve el protagonismo a este paisaje de gran tradición vitivinícola.

Viticultura

Custodios de un patrimonio vitícola único, velamos por garantizar el presente y el futuro de un tesoro en forma de viña. En Milsetentayseis trabajamos con viñas centenarias en vaso que son fuente de un material genético histórico fundamental para desarrollar la recuperación integral de la viña y del entorno. Además, disponemos de nuevas plantaciones orientadas y dirigidas a la obtención de la mayor calidad de la uva en unas condiciones climáticas extremas. La peculiaridad de sus suelos y la altitud -alcanzando uno de los puntos más altos en la D.O. Ribera del Duero, con 1.076 metros- marcan el carácter único de la materia prima. El concepto y la filosofía de Milsetentayseis nos permite crecer al ritmo de nuestras plantas: sin prisas, plantando el viñedo viejo de nuestros nietos, recuperando una zona vitivinícola genuina y trabajando por legar un patrimonio natural en forma de viña que hereden nuestras futuras generaciones.



**MILSETENTAYSEIS
2020**

53,13 €
/botella de 0,75litros

- Caja de madera de 3 botellas
- Caja de madera de 6 botellas. Unidades muy limitadas

116,88 €
/botella de 1,50litros

- Caja de madera de 1 botella





VIÑAMEIN EMILIOROJO

Historia viva de la viticultura

La viticultura emana del paisaje de Ribeiro desde hace cientos de años. Echando la vista muy atrás en el tiempo, comprobamos cómo los primeros monasterios se asentaron en el valle del Avia en torno al siglo X. Entre sus laderas escarpadas encontramos un clima único: capaz de mantener la frescura natural de los vinos blancos y, al mismo tiempo, permitiendo la óptima maduración de los tintos. Su orografía, esculpida a base de esfuerzo, hizo de los bancales la única forma de conseguir el terreno necesario para el cultivo de la vid. El proyecto Viña Meín - Emilio Rojo nace en 2019 fruto de la apuesta de Alma Carraovejas por el Ribeiro más histórico.

Pedro Ruiz Aragonese encuentra en el valle del Avia un lugar mágico para la elaboración de grandes blancos y tintos. Su frescura natural y su paisaje atesoran la singularidad del proyecto. Viña Meín, bodega histórica de la orilla izquierda del río, se encuentra sobre una de las parcelas más especiales de la zona: en el siglo XII, Meín aparece en el testamento del Abad Pelayo del Monasterio de San Clodio como una de las parcelas roturadas para empezar a cultivar viñedo. Emilio Rojo es una viña que une

al colleiteiro con sus cepas durante los últimos 30 años. El esfuerzo de Emilio, junto a su mujer Julia, y la obstinación por extraer lo mejor de su pequeña parcela, han convertido a Emilio Rojo en uno de los vinos blancos más icónicos del mundo.

Minifundismo

La propiedad de la tierra en la zona norte de España se caracteriza por una profunda división que se plasma en pequeñas extensiones para cada parcela. Además, debido a una difícil orografía solo solventada gracias a los bancales, cada uno de los socalcos mantiene una identidad propia con evolución distinta a sus colindantes. Dentro de cada parcela, las diferentes variedades, la exposición, la maduración o el tipo de suelo ayudan a zonificar cada finca según características vitícolas.

Viticultura de respeto al viñedo

El prestigio de Ribeiro se alcanzó en la Baja Edad Media. Los vinos de esta zona se exportaban y se cotizaban por encima de cualquier otro lugar de elaboración. Esto hizo que durante los siglos XV y XVI, muchas familias del valle del Avia dedicaran sus parcelas al monocultivo de la vid. Desde entonces hasta hoy, el conocimiento tradicional se ha ido transmitiendo de generación en generación para legarnos hoy una viticultura de respeto al entorno y de riqueza en la biodiversidad con la que creemos que podemos recuperar el Ribeiro más histórico.



MEÍN
CASTES BRANCAS 2022

14,78 €
/botella de 0,75litros

- caja de cartón de 6 botellas

32,52€
/botella de 1,5litros

- caja de cartón de 3 botellas



O GRAN MEÍN
CASTES BRANCAS 2021

29,48€
/botella de 0,75l

- estuche de madera de 3 botellas
- caja de cartón de 6 botellas

64,85€
/botella de 1,5litros

- estuche individual de madera
- caja de cartón de 3 botellas

214,17€
/botella de 3litros

- estuche individual de madera
Unidades muy limitadas

572,71€
/botella de 5litros

- estuche individual de madera
Unidades muy limitadas





 BM

El nuevo proyecto de Alma en Gredos nace en busca del reconocimiento de la zona y su rehabilitación. En los últimos años, parte de la dedicación del equipo de Marañoses ha estado en recuperar cepas antiguas de la sierra, mientras se trabajaba por conseguir una gran calidad en los vinos. Hoy en día, Marañoses ya es pionera y baluarte de la DO Vinos de Madrid y de todo Gredos con un pasado histórico y un futuro prometedor. Un esfuerzo decidido por rescatar este entorno genuino que ya ha cosechado grandes logros pese a la relativa juventud de la bodega.

Honestidad con el paisaje

El paisaje y la viña de Bodega Marañoses se ubica en la confluencia de las sierras de Gredos y Guadarrama y crece sobre un suelo granítico que conforma un mosaico de viñedos de excepcional riqueza paisajística y enológica. La extraordinaria belleza de la finca Marañoses se

enmarca en una zona vitivinícola de un patrimonio como pocos podemos encontrar en la península en los que la garnacha, el albillo real y otras variedades autóctonas son las protagonistas.

Perpetuar un legado único

Sus parajes se sitúan entre los 650 y 850 metros de altitud; la combinación de geología, clima y suelos proporciona unas condiciones únicas para el cultivo de la vid. Bodega Marañoses ha entendido el paisaje como un patrimonio desde sus inicios y lo ha integrado de manera magistral en sus vinos como un factor determinante. El objetivo de Alma será dar continuidad a esa filosofía que va “más allá del vino” y que motivó la creación de Bodega Marañoses; aportando toda la experiencia y el bagaje cosechado por un equipo presente ya en cinco denominaciones de origen y que supera las 200 personas. Bodega Marañoses se convierte así en el sexto proyecto vitivinícola de Alma junto a Pago de Carraovejas, Ossian, Milsetentayseis, Viña Meín – Emilio Rojo y Aiurri, a los que hay que sumar la importadora de vinos singulares SV Wines, la Fundación Cultura Líquida y el recientemente premiado con estrella Michelin Restaurante Ambivium.



**MARAÑONES
2021**

17,53€
/botella de 0,75l

- caja de cartón de 6 botellas



