



VIAVÉLEZ

Martes, 22 de enero a las 21h

PAGO DE CARRAOVEJAS
FINCA Y BODEGA

OSSIAN
VIDES Y VINOS



Queridos amigos,

Antes de nada, nos gustaría aprovechar esta oportunidad para daros las gracias por acompañarnos una vez más y por todo el apoyo que nos prestáis año tras año.

Hoy queremos presentaros el resultado del esfuerzo del más de centenar de trabajadores que formamos parte de las bodegas de Pago de Carraovejas y Ossian Vides y Vinos. Los vinos que vais a catar, más allá de apreciaciones técnicas, son el fruto del trabajo en equipo, de la pasión y de la entrega, de la cultura del detalle en cada proceso. Como nos gustaría señalar, son el resultado del respeto por el origen, del alma de una trayectoria y de la emoción de un camino por recorrer.

Continuando con la transformación que iniciamos hace justo un año, Pago de Carraovejas 2016 condensa la vocación de acercarnos al terruño y expresar sus características. Nuestro deseo de embotellar cada paisaje. Nuestro vino de finca consolida una apuesta decidida por el viñedo, por el ecosistema, por la identidad de nuestro pago por encima de cualquier clasificación.

Sólo en añadas excepcionales y únicas confluyen en el mercado nuestros vinos. Este año Pago de Carraovejas 2016 acompaña a "El Anejón 2014". Un vino que muestra la particularidad, la fuerza y energía de un entorno singular y un terruño genuino. Un vino que nace de nuestras zonas más altas y frescas, que nos permiten desarrollar una viticultura extrema y elaboraciones de un carácter muy marcado y diferenciado. Esperamos que disfrutéis de todos ellos tanto como lo hemos hecho nosotros al elaborarlos.

Siempre nos gusta remarcar que Ossian es responsable de perpetuar un legado de más de 500 años, lo que para nosotros representa un patrimonio de nuestra historia vitícola. Con el honor y el respeto que ello merece, trabajamos con esmero por recuperar y mantener viñedos centenarios que no fueron diezmados por la filoxera.

El clima extremo de la pequeña constelación de parcelas que se reparten por los distintos municipios que rodean a Nieva es parte fundamental del carácter del verdejo ancestral que aquí cultivamos. Sus privilegiados suelos conformados por margas arenosas, codones e incluso vetas de pizarra como las de Peña Aguda (parcela de la que proviene Capitel), son el marco perfecto para obtener un fruto que es historia viva de la viticultura y que pretendemos reflejar en nuestro Ossian y Verdling Dulce.

No queremos dejar pasar la ocasión para presentaros con orgullo la nueva imagen y filosofía de Quintaluna 2017 que, además, viene acompañada de un rediseño general de la marca Ossian Vides y Vinos que, paulatinamente, se irá reflejando en las futuras añadas de todas nuestras elaboraciones.

Deseamos que los disfrutéis y que nos sigáis confiando vuestro inestimable apoyo para poder continuar elaborando vinos únicos. Como siempre, gracias.

Menú degustación: aperitivo, dos entradas, dos principales y un postre.

P.V.P 60€ (IVA incluido)

