



PAGO DE LA OLIVA
BODEGAS Y VIÑEDOS

CATÁLOGO CORPORATE

THE HARD WORK OF THREE GENERATION

When discussing Pago de la Oliva, it is impossible not to mention the family behind it. Nearly thirty years ago, they were driven by passion and enthusiasm to create a wine that would make them proud to bear their name.

José Barbero instilled in three generations his approach to life, which values discipline, excellence, and doing things well.

TOP QUALITY WINES WITH LIMITED PRODUCTION

Our goal is to produce wines that transmit the identity of our vines and our land. Wines that are only born here, in Tudela de Duero..

EL ESFUERZO DE TRES GENERACIONES

Si hablamos de Pago de la Oliva, hablamos necesariamente de una familia. La pasión e ilusión se apoderaron de ellos hace ya casi treinta años, soñando con un gran vino que lleve su nombre y con el que sentirse orgullosos.

Son ya tres generaciones a las que José Barbero ha transmitido esta manera de entender la vida, la disciplina por las cosas bien hechas, su afán de superación.

“VINOS DE MÁXIMA CALIDAD CON PRODUCCIONES LIMITADAS”

Nuestro objetivo es elaborar vinos que transmitan la identidad propia de nuestras cepas y nuestra tierra. Vinos que solo nacen aquí, en Tudela de Duero.



“ EVERYTHING IS BORN IN THE VINE ”

Everything is born in the vineyard, the result of the respect we have for it.

Rigorous management of our vines, taking care of every detail with care and attention, in harmony with nature, give the perfect balance to the organic viticulture we practise.





“ TODO NACE EN LA CEPA ”

Todo nace en la viña, fruto del respeto que la tenemos.

Un manejo riguroso de nuestras cepas, cuidando con esmero y atención cada detalle, en armonía con la naturaleza, dan el equilibrio perfecto a la viticultura ecológica que practicamos.



“ ONLY FROM AN EXCEPTIONAL GRAPE CAN BE BORN AN EXCEPTIONAL WINE ”

Our passion for the land and an exhaustive knowledge of the vineyard allows us to achieve a harmonious combination of grapes from the different micro-plots that make up our vineyards.

This meticulous work has resulted in six wines with their own personality, of which we are proud.



“ SOLO DE UNA UVA
EXCEPCIONAL PUEDE NACER
UN VINO EXCEPCIONAL ”

Nuestra pasión por el campo y un exhaustivo conocimiento del viñedo nos permite conseguir una armoniosa combinación de uva de las diferentes microparcels que componen nuestros pagos.

Este minucioso trabajo tiene como resultado seis vinos con personalidad propia, de los que nos sentimos orgullosos.





DEJA VU

SUNRISE LIGHT

With Deja vu we want to feel again those sensations of rosé wines as they were made in the past, intense colour and palate for a wine full of nuances and expressiveness.

Deja vu means that sensation of living something you have already experienced in the past. That is what we want you to feel when you taste our wine, the authentic rosé from years ago that you will still have in your memory.

FORMATS

Box of 6 pcs (75cl)

VARIETIES:

Tinta del País (Tempranillo) 100%.

ALCOHOL CONTENT:

14% vol.

LOCATION OF THE VINEYARD:

Pago del Esparragal of 5.5 hectares, located in Tudela de Duero and 30 years old.

TERRAIN TYPE:

Sandy, with boulders, very poor fertility and low production.

YIELD:

6.000 kg/Ha.

PRODUCTION:

4.500 botellas.

Tudela de Duero

[Vino de la Tierra de Castilla y León]



DEJA VU

LUZ DEL AMANECER

Con Deja vu queremos volver a sentir aquellas sensaciones de los rosados como se hacían antes, color y boca intensos para un vino lleno de matices y expresividad.

Deja vu significa esa sensación de estar viviendo algo que ya viviste en el pasado. Eso mismo queremos que sientas cuando pruebes nuestro vino, el rosado auténtico de hace años que tendrás aún en el recuerdo.

FORMATOS

Caja de 6 ud (75cl)

VARIEDADES:

Tinta del País (Tempranillo) 100%.

GRADO ALCOHÓLICO:

14% vol.

SITUACIÓN DEL VIÑEDO:

Pago del Esparragal de 5,5 hectáreas, situado en Tudela de Duero y con 30 años de edad.

TIPO DE SUELO:

Arenoso, con cantos rodados, muy pobre de fertilidad y baja producción.

RENDIMIENTO:

6.000 kg/Ha.

PRODUCCIÓN:

4.500 botellas.

Tudela de Duero

[Vino de la Tierra de Castilla y León]



SAVIA

EXPRESSION DE PUISSANCE

EXPRESSION DE PUISSANCE:

Expression of strength, of power, the main value of this wine due to the special nature of a great grape. It is born in our own vineyard, a privileged location, cared for with care by our family for more than thirty years.

Awarded for its great quality, body and balance. The maximum expression of decades of work in the vineyard, a great grape.

FORMATS

Premium case 1 pc magnum (150cl)

Premium case 3 pcs (75cl)

COMBINED CASES

You will be able to make combined cases with the following references:

-Coupage und Tonneau Bouquet

VARIETIES:

Tinta del País (Tempranillo) 100%.

ALCOHOL CONTENT:

13.5% vol.

VINEYARDS:

Pago del Esparragal.

AGE VINEYARDS:

30 years.

SOIL TYPE:

Sandy, with boulders, very poor fertility and low production.

YIELD:

6,000 kg/ha.

AGEING:

Minimum 6 months in semi-new fino grain French oak barrels.

PRODUCTION:

20.000 Bottles.

Tudela de Duero

[Vino de la Tierra de Castilla y León]



SAVIA

EXPRESSION DE PUISSANCE

EXPRESSION DE PUISSANCE:

Expresión de fuerza, de potencia, valor principal en este vino por la especial naturaleza de una gran uva. Nace en nuestro propio viñedo, un emplazamiento privilegiado, cuidadas con mimo por nuestra familia desde hace más de treinta años.

Premiado por su gran calidad, cuerpo y equilibrio. Máxima expresión del trabajo de décadas en el viñedo, una gran uva.

FORMATOS

Estuche premium 1 ud magnum (150cl) Estuche premium 3 ud (75cl)
(Ver página 10)

ESTUCHES COMBINADOS

Podrás conformar estuches combinados con las siguientes referencias:
-Coupage
-Tonneau Bouquet

VARIEDADES:

Tinta del País (Tempranillo) 100%.

GRADO ALCOHÓLICO:

13,5% vol.

VIÑEDOS:

Pago del Esparragal.

EDAD VIÑEDOS:

30 Años.

TIPO DE SUELO:

Arenoso, con cantos rodados, muy pobre de fertilidad y baja producción.

RENDIMIENTO:

6.000 kg/ha.

CRIANZA:

Mínimo 6 meses en barricas seminuevas de roble francés de grano fino.

PRODUCCIÓN:

20.000 Botellas.

Tudela de Duero

[Vino de la Tierra de Castilla y León]



COUPAGE

The special characteristics of our two vineyards united in harmony. All the expression, fruit and nuances of the Esparragal grape in conjunction with a selection of grapes from Pago de la Oliva, all structure, strength and finura, combine to create the body and character of this elegant and subtle wine.

FORMATS

Premium case 1 pc magnum (150cl)

Premium case 3 pcs (75cl)

COMBINED CASES

You will be able to make combined cases with the following references:

-Savia und Tonneau Bouquet

VARIETIES:

Tinta del País (Tempranillo) 100%.

ALCOHOL CONTENT:

14,5 % vol.

VINEYARDS:

Pago del Esparragal and Pago de la Oliva.

AGE VINEYARDS:

30 Years.

SOIL TYPE:

The first is sandy, with boulders, very poor fertility and low production. The second has a more clayey soil, poor, deep, of limestone origin and low production.

YIELD:

5.000 kg/Ha.

AGEING:

Minimum 10 months in new and semi-new fino grain French oak barrels.

PRODUCTION:

8.000 Bottles.

Tudela de Duero

[Vino de la Tierra de Castilla y León]



COUPAGE

Las especiales características de nuestros dos viñedos unidas en armonía. Toda la expresión, fruta y matices de la uva del Esparragal en conjunción con una selección de uva del Pago de la Oliva, toda estructura, fuerza y finura, confieren el cuerpo y carácter de este elegante y sutil vino.

FORMATOS

Estuche premium 1 ud magnum (150cl) Estuche premium 3 ud (75cl)
(Ver página 10)

ESTUCHES COMBINADOS

Podrás conformar estuches combinados con las siguientes referencias:

- Savia
- Tonneau Bouquet

VARIEDADES:

Tinta del País (Tempranillo) 100%.

GRADO ALCOHÓLICO:

14,5 % vol.

VIÑEDOS:

Pago del Esparragal y Pago de la Oliva.

EDAD VIÑEDOS:

30 Años.

TIPO DE SUELO:

El primero arenoso, con cantos rodados, muy pobre de fertilidad y baja producción. Y el segundo cuenta con un suelo más arcilloso, pobre, profundo, de origen calizo y baja producción.

RENDIMIENTO:

5.000 kg/Ha.

CRIANZA:

Mínimo 10 meses en barricas nuevas y seminuevas de roble francés de grano fino.

PRODUCCIÓN:

8.000 Botellas.

Tudela de Duero
[Vino de la Tierra de Castilla y León]



TONNEAU BOUQUET

Tonneau Bouquet is the result of our efforts to obtain the best potential from the grapes of our Pago de la Oliva vineyard. Born from thirty-year-old vines and cared for with dedication, we obtain grapes that are perfect for long ageing, with great strength and character. For this wine, we decided to work with the best French cooperages without haste, seeing how the evolution and imprint of the finura of these barrels allowed us to express the essence of our unique plot in an exquisite way. We could not fail to pay tribute to the cooperage wisdom that gives our wine its name, Tonneau Bouquet.

FORMATS

Premium case 1 pc magnum (150cl)
Premium case 3 pc (75cl)

COMBINED CASES

You can make combined cases with the following references:

- Savia
- Coupage

VARIETIES:

Tinta del País (Tempranillo) 100%.

ALCOHOL CONTENT:

14.5% vol.

LOCATION OF THE VINEYARD:

Pago de La Oliva of 12 hectares, located in Tudela de Duero, and 30 years old.

SOIL TYPE:

Clayey soil, poor, deep, of limestone origin and low production.

YIELD:

4,000 kg/Ha

AGEING:

Minimum 15 months in new 225 and 500l barrels, French fino grain oak.

PRODUCTION:

13,300 bottles.

Tudela de Duero

[Vino de la Tierra de Castilla y León]

TONNEAU BOUQUET



Tonneau Bouquet es el resultado del esfuerzo por obtener el mayor potencial de la uva de nuestro viñedo Pago de la Oliva. Nacidas de cepas de treinta años y cuidadas con dedicación, obtenemos uvas perfectas para crianzas largas, con gran fuerza y carácter. Decidimos para este vino trabajar con las mejores tonelerías francesas sin prisa, viendo como la evolución y huella de la finura de estas barricas nos permitía expresar la esencia de nuestra singular parcela de forma exquisita. No podríamos dejar de rendir homenaje a la sabiduría tonelera que da nombre a nuestro vino, Tonneau Bouquet.

FORMATOS

Estuche premium 1 ud magnum (150cl) Estuche premium 3 ud (75cl)
(Ver página 10)

ESTUCHES COMBINADOS

Podrás conformar estuches combinados con las siguientes referencias:
-Savia
-Coupage

VARIETADES:

Tinta del País (Tempranillo) 100%

GRADO ALCOHÓLICO:

14,5% vol.

SITUACIÓN DEL VIÑEDO:

Pago de La Oliva de 12 hectáreas, situado en Tudela de Duero, y de 30 años de edad.

TIPO DE SUELO:

Suelo arcilloso, pobre, profundo, de origen calizo y baja producción.

RENDIMIENTO:

4.000 kg/Ha

CRIANZA:

Mínimo 15 meses en barricas nuevas de 225 y 500l, de roble francés de grano fino.

PRODUCCIÓN:

13.300 botellas.

Tudela de Duero

[Vino de la Tierra de Castilla y León]



SELECCIÓN

*The magic that happens in this part of the vineyard is just that, magic.
We meticulously select the grapes from a hectare on a hillside, the heart and soul of the vineyard. 1,934 bottles that will undoubtedly provide superb experiences for those who enjoy them. We are proud of it.*

FORMATS

Our Selección is presented in wooden cases in the following formats:
Case 1 pc (75cl)
Case 1 pc magnum (150cl)
Case 3 pcs (75cl)

VARIETIES:

Tinta del País (Tempranillo) 100%.

ALCOHOL CONTENT:

15% vol.

LOCATION OF THE VINEYARD:

Pago de La Oliva of 12 hectares, located in Tudela de Duero, and 30 years old. Plot of 1 hectare, with a steeper slope and poorer soil.

TYPE OF SOIL:

Hillside land, it has clayey, poor, deep, chalky soil and very low production.

YIELD:

2,200 kg/ha.

AGEING:

Minimum 18 months in new 500l extra-fine grain French oak barrels.

PRODUCTION:

1,934 bottles.

Tudela de Duero
[Vino de la Tierra de Castilla y León]



SELECCIÓN

La magia que se produce en esa parte del viñedo es eso, magia. Seleccionamos minuciosamente la uva de una escasa producción y altísima calidad procedente de una hectárea en ladera, alma del viñedo. 1.934 botellas que, sin duda, proporcionarán experiencias soberbias a quien las disfrute. Para nosotros, un orgullo.

FORMATOS

Nuestro Selección se presenta en estuches de madera en los siguientes formatos:
Estuche 1 ud (75cl)
Estuche 1 ud magnum (150cl) Estuche 3 ud (75cl)

VARIEDADES:

Tinta del País (Tempranillo) 100%.

GRADO ALCOHÓLICO:

15% vol.

SITUACIÓN DEL VIÑEDO:

Pago de La Oliva de 12 hectáreas, situado en Tudela de Duero, y de 30 años de edad. Parcela de 1 hectárea, con mayor pendiente y suelo más pobre.

TIPO DE SUELO:

Terreno en ladera, cuenta con un suelo arcilloso, pobre, profundo, de origen calizo y muy baja producción.

RENDIMIENTO:

2.200 kg/ha.

CRIANZA:

Mínimo 18 meses en barricas nuevas de roble francés de grano extra-fino de 500l.

PRODUCCIÓN:

1.934 botellas.

Tudela de Duero
[Vino de la Tierra de Castilla y León]

FORMATOS



Compatible con todas las referencias, excepto Selección. Formato Magnum (150cl)



Compatible todas las referencias, excepto Selección. Formato 3 ud de 75 cl



Compatible solo con Selección Formato Magnum (150cl)



Compatible solo en combinación con Selección. Formato 3 ud de 75 cl



Compatible solo con Deja vu. Formato 6 ud de 75 cl



Compatible solo con Sérénité Formato de 75 cl



MUCHAS GRACIAS

THANK YOU!