



PAGODELVICARIO

www.pagodelvicario.com



PAGODELVICARIO



PAGODEL VICARIO

Spain, the new wines of the old world

.com



< signo de alta calidad que se basa en un seguimiento del producto desde la cepa hasta el envasado final >

< sign of high quality based on the monitoring of the product from the vine to final bottling >



HISTORIA

La bodega Pago del Vicario se encuentra ubicada a 9 kilómetros del centro de Ciudad Real en un entorno flanqueado por el río Guadiana y en las primeras estribaciones de los Montes de Toledo.

Dedica toda la uva que produce, en los viñedos situados junto a la bodega, a la elaboración de sus propios vinos, con la filosofía de pago con la que nació el proyecto en el año 2000 de la mano de los hermanos Antonio e Ignacio Barco. Su espíritu empresarial, empapado por la tradición agrícola familiar, les ha llevado a apostar por la creación de un complejo enoturístico dotado de bodega, hotel y restaurante en el que el vino y la gastronomía, juegan un papel principal..

ORIGEN Y ACTUALIDAD

El nombre de Pago del Vicario es fruto de la fusión de dos hechos. Por un lado, la finca se encuentra enclavada junto al embalse del Vicario y, por otro lado, un antepasado de la familia, gran amante del vino y la viticultura, fue vicario de la Diócesis de Ciudad Real. Este hombre defendió, en tiempos difíciles, el moderno concepto de pago que se basa en el seguimiento del producto desde la cepa hasta su envasado en un mismo espacio, filosofía que hoy se defiende con la misma pasión.



HISTORY

The Pago Vicario winery is situated 9 kilometres from the centre of Ciudad Real in an area flanked by the Guadiana river in the foothills of the Montes de Toledo.

All of our grapes, which are grown in vineyards surrounding the winery, are dedicated to making our own wines in accordance with the pago philosophy from which this project grew in 2000 in the hands of brothers Antonio and Ignacio Barco. Their business flair, coupled with a family history in agriculture, has led them to create a wine tourism complex complete with winery, hotel and restaurant in which wine and gastronomy play a leading role.

ORIGIN AND ACTUALITY

The name Pago del Vicario, is fruit of the fusion of two facts. On one hand, the estate is situated next to the Vicario reservoir and, on the other hand, a family ancestor – a great lover of wine and viticulture - was vicar (vicario) of the Diocese of Ciudad Real. This was a man who, in difficult times, defended the modern concept of pago which is based on following the product from the vine to the bottle in a single place, a philosophy which is defended here today with equal passion.



dividida en 25
parcelas de
pequeño tamaño,
cuidándose el
cultivo de forma
individualizada

divided into 25
small lots, and
the plants are
individually



PAGODELV



TOCA



ARIO

VIÑEDO PROPIO

El viñedo está situado a 600 metros de altitud, en la ribera del río Guadiana. Abarca una superficie de 130 hectáreas de viñedo, en el que predomina la Tempranillo, la uva española por excelencia. Se cultivan además Garnacha, Graciano, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot en tintas; Sauvignon Blanc y Chardonnay en blancas.

Posee una orografía ondulada, con pendientes decrecientes hacia el río. Su proximidad al curso de agua, le proporciona un microclima excepcional, con temperaturas suaves y un gran contraste térmico entre día y noche, lo que favorece la síntesis de aromas en la época de maduración de la uva.

Los suelos, muy heterogéneos en cuanto a textura y composición, van desde los francoarenosos y francolimosos, a zonas donde predominan las cuarcitas, alternando con pizarras. Este hecho aporta una gran riqueza de matices, ya que las 29 parcelas en que se ha dividido el pago, se ajustan a las propiedades de cada tipo de suelo. El manejo está individualizado para cada parcela, de acuerdo con el tipo de vino a elaborar.

El manejo de la finca se corresponde con una agricultura de conservación en la que predomina el respeto al entorno y al medio ambiente. Al mismo tiempo se emplean las técnicas más vanguardistas de la viticultura mundial, tales como la dendrometría y la teledetección.

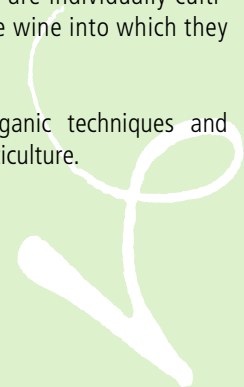
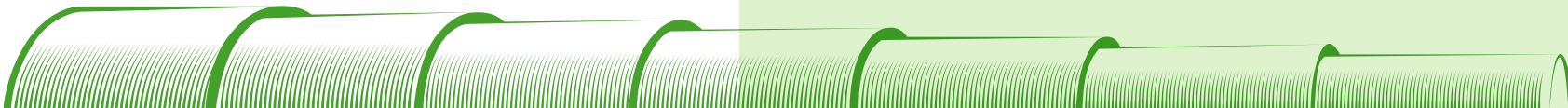
SINGLE VINEYARD

The estate is situated at 600 metres above sea level and has a total of 130 hectares of vineyards, predominantly Tempranillo, the Spanish grape par excellence. Pago del Vicario also has Garnacha, Graciano, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon and Petit Verdot for red wines; Sauvignon Blanc and Chardonnay as white varieties.

The estate has an undulating geography, with slopes stretching down to the banks of the river, giving lower temperatures than are typical of the area and big contrasts between day and night which is of great benefit to the grapes.

The soil, heterogeneous in terms of texture and composition, goes from sand and lime to stone and slate, something particular to this region. This brings a unique quality to each of the grapes, in a plantation divided into 29 parcels which are individually cultivated according to the wine into which they will be made.

We employ some organic techniques and practice sustainable viticulture.





Aúna diseño
moderno y
tradicción, encanto,
contrastes y sabor
romántico.

It combines
modern design and
tradition, charm,
contrasts and a
romantic flair.



BODEGA

La bodega, en forma de catalejo, se levanta sobre el propio viñedo y se funde con el entorno de una manera natural y con una silueta vanguardista al margen del río Guadiana y a los pies de los Montes de Toledo.

Su diseño conjuga modernidad y tradición. En su interior instalaciones de última generación y un parque de barricas compuesto por distintos tipos de roble: predominantemente de origen francés, así como americano y del Cáucaso.

LOS VINOS

Todos los vinos son fruto de vendimias realizadas a las horas de menos calor, a partir de las cuatro de la madrugada, con uvas seleccionadas en su punto óptimo de maduración. De la combinación de variedades españolas y foraneas surgen los diferentes Pago del Vicario: Agios, Monagós, 50-50, Penta, Talva, Corte Dulce así como nuestro monovarietales: Petit Verdot Rosado, Merlot Dulce y el Blanco de Tempranillo.

WINERY

The winery, which takes a telescopic form, overlooks its own vineyards and its avant-garde silhouette blends naturally into its surroundings on the edge of the Guadiana river at the foot of the Montes de Toledo.

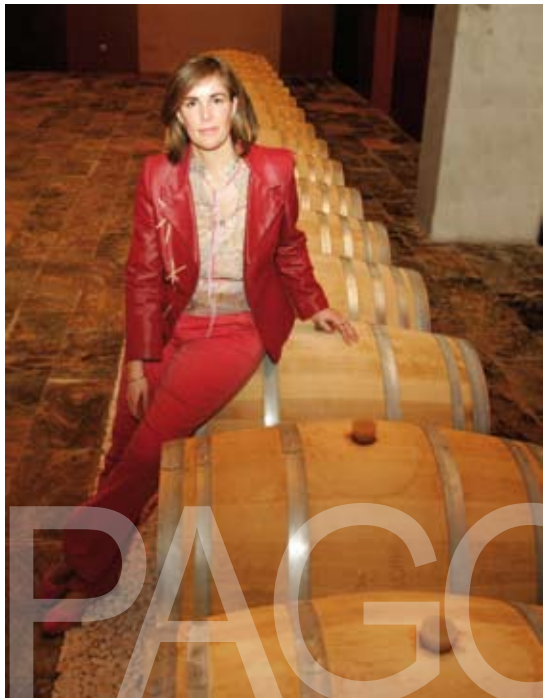
Its design is a marriage of modernity and tradition. Inside there are state of the art installations and a barrel hall of different types of oak: predominantly French but also including American and Eastern European oak.

THE WINES

All the wines are the result of cool temperature harvesting, from around 4 o'clock in the morning, with grapes selected at their optimum maturity. The combination of Spanish and foreign varieties gives rise to the different Pago del Vicario wines: Agios, Monagós, 50-50, Penta, Talva, Corte Dulce and also our single varietals: Petit Verdot Rosado, Merlot Dulce and Blanco de Tempranillo.

PRODUCCIÓN **CONTROLADA**

CONTROLLED PRODUCTION



DEL VICARIO

CLUB

Pago del Vicario cuenta también con un Club de Amigos del Vino que ofrece a sus socios un tinto exclusivo seleccionado por nuestra enóloga Susana López Mendiondo. El socio dispondrá del contenido de una barrica, unas 300 botellas aproximadamente que podrá llevarse a casa con su etiqueta personalizada o guardar en bodega para degustarlo en nuestro restaurante.

Asimismo, tendrán condiciones especiales en el resto de actividades de Pago del Vicario tales como visitas guiadas por bodega y viñedo, cursos de catas y estancias en nuestro hotel.

ENÓLOGA

Susana López Mendiondo, enóloga de la bodega, es ingeniero agrónomo y Máster en Enología y Viticultura por la Universidad Politécnica de Madrid. Nacida en Sant Sadurní D'Anoia comenzó su labor profesional de la mano de la enóloga M^a Isabel Mijares. En 1998 pasó a ser la enóloga de la bodega Mas Gil en Calonge (Girona) donde trabajó con el asesoramiento de Peter Sisseck, autor entre otros vinos del mítico Dominio de Pingus en la Ribera de Duero, para la elaboración de los Clos D'Agon tinto y blanco, así como del Clos Valmaña. En la campaña de 2002 se incorporó como directora técnica a Pago del Vicario y desde entonces es la responsable de la elaboración de todos sus vinos.

CLUB

Pago del Vicario's 'Club Amigos de Pago del Vicario' offers its members an exclusive red wine selected by our winemaker Susana López Mendiondo. Each member will have at their disposal a barrique, approximately 300 bottles, which he can take home with a personalised label or keep in the winery to enjoy in our restaurant.

In addition, members will have special privileges in other aspects of Pago del Vicario activities such as guided visits through the winery and vineyards, tasting courses and breaks in our hotel.

THE WINE MAKER

Susana López Mendiondo, our head winemaker, is an agronomic engineer and Master of Oenology and Viticulture of the Universidad Politécnica de Madrid. Born in Sant Sadurní D'Anoia, she began her professional life working beside oenologist María Isabel Mijares. In 1998 she became the head winemaker at Bodega Mas Gil in Calonge (Girona) where she worked with consultant Peter Sisseck (author of, amongst other wines, the legendary Dominio de Pingus in Ribera de Duero) on the creation of Clos D'Agon red and white and Clos Valmaña. During the 2002 vintage she became the technical director at Pago del Vicario and since then she has been responsible for making all our wines.

EL VALOR DE LAS PERSONAS

PEOPLE'S WORTH

...una oportunidad de acercarnos a la cultura del vino y disfrutar el enoturismo...

...it provides an opportunity to get close to wine culture and wine tourism...



PAGODELVARICO

HOTEL

El hotel de la bodega, un establecimiento de cuatro estrellas, con decoración minimalista, cuenta con 23 habitaciones y una suite, piscina, jardines y bicicletas de montaña. A tan solo 9 kms de Ciudad Real, es una oportunidad de acercarse a la cultura del vino y disfrutar el enoturismo a través de visitas guiadas por la bodega y el viñedo y con cursos de cata.



RESTAURANTE

El restaurante, ubicado en el edificio de la bodega y con vistas a la sala de barricas y al viñedo, ofrece una cocina de fusión entre tradición y modernidad donde manda el producto en armonía con los vinos de la bodega.



HOTEL

The winery hotel, a 4 star establishment with minimalist décor, has 23 rooms and one suite, swimming pool, gardens and mountain bikes. At only 9 kilometres from Ciudad Real it provides an opportunity to get close to wine culture and wine tourism through guided visits in the winery and vineyards and tasting courses.



RESTAURANT

The restaurant, situated within the winery building and with views of the barrel hall and the vineyards, offers a fusion of traditional and modern cuisine in which the product is paramount in harmony with the wines of the estate.



COMO LLEGAR / HOW TO ARRIVE



España / Spain



Madrid: 50 min.

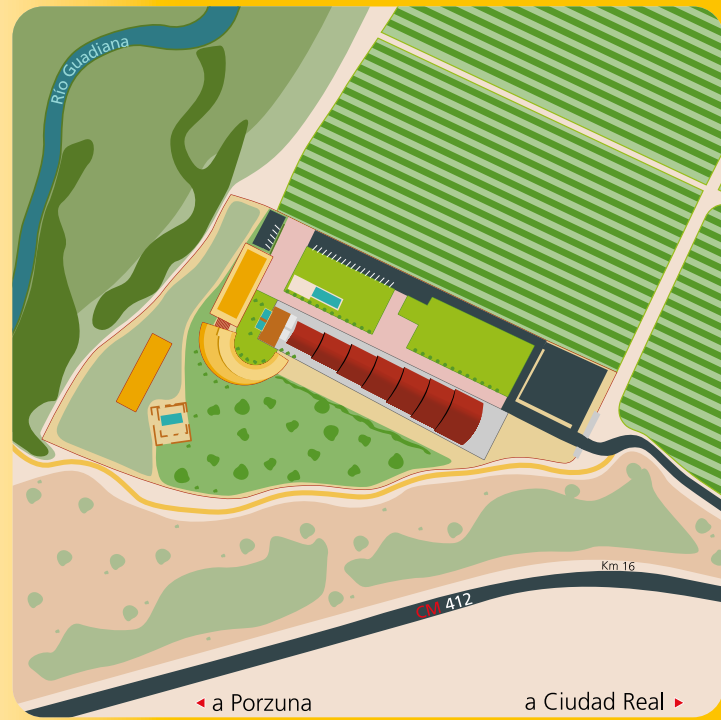
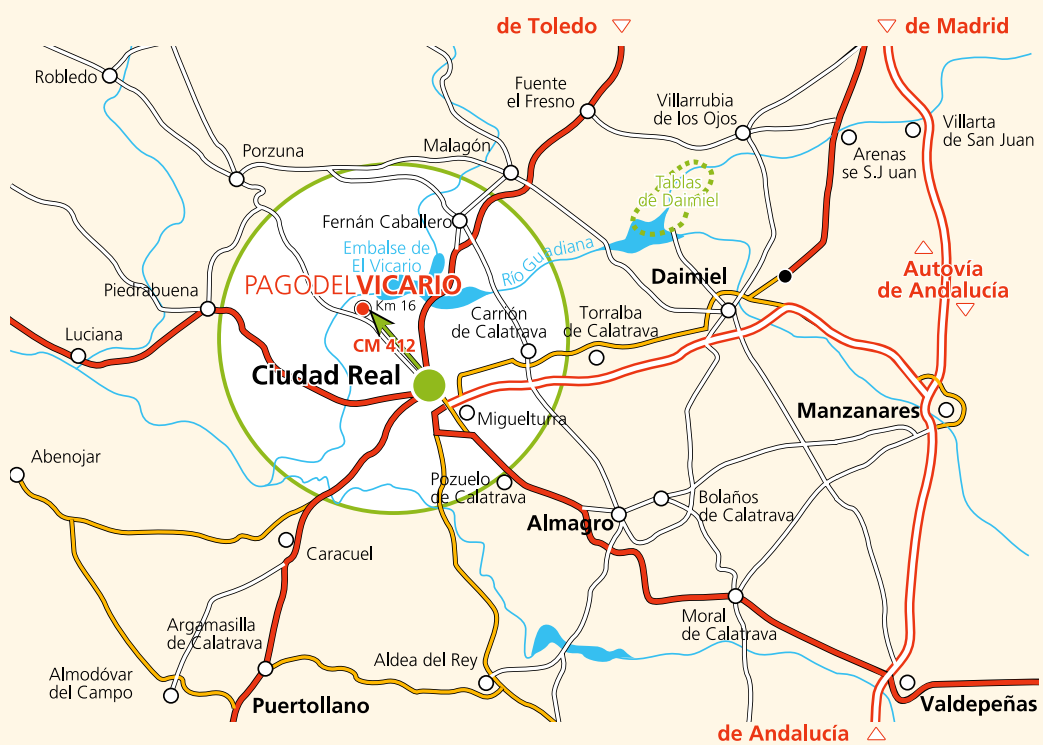


Madrid: 200 km.



Madrid: 200 km.
Ciudad Real: 10 km.







A sólo 9 kilómetros de Ciudad Real / Only 9 km far from Ciudad Real
Ctra. Ciudad Real / Porzuna

Telf. 902 092 926

+(34) 926 666 028

Fax. +(34) 926 666 029

www.pagodelvicario.com