

FAMILIA RODERO VILLA

BODEGAS EN RIBERA DEL DUERO Y VALDEORRAS

PAGO DE
LOS CAPELLANES

O LUAR
DO SIL

1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES

ANIVERSARIO

Celebramos nuestro 25 Aniversario con un reconocimiento a los viticultores que nos precedieron, en particular a nuestro abuelo Doroteo. Y también con una mirada ilusionante hacia los nuevos caminos que recorreremos.

Naturaleza, viñedo, paisaje y vinos; una pasión de familia que crece a través de los años.

Se hace camino al andar

FAMILIA RODERO VILLA
BODEGAS EN RIBERA DEL DUERO Y VALDEORRAS

1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

Nuestra familia

Manifiesto

Sobre Nosotros

Viticultura

D.O. RIBERA DEL DUERO
D.O. VALDEORRAS

Entorno

Bodegas

PAGO DE LOS CAPELLANES
O LUAR DO SIL

Vinos

Contacto

FAMILIA RODERO VILLA
BODEGAS EN RIBERA DEL DUERO Y VALDEORRAS

1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

NUESTRA FAMILIA

GUARDIANES DE LA TRADICIÓN Y EL ORIGEN

“Para nosotros la familia es donde nuestra historia comienza. El abuelo Doroteo fue quién nos transmitió esa pasión por el campo y el vino. Nuestros orígenes están vinculados a un pequeño viñedo de tempranillo situado en un pago que había pertenecido siglos atrás a los capellanes de Pedrosa de Duero. En él, mi abuelo nos enseñó a cultivar la tierra, arando surco a surco con un macho, ya que la vid proporcionaba el sustento de la familia. Mi padre recuerda con cariño como sarmentaba tras mi abuelo mientras el podaba. Durante generaciones hemos trabajado por mantener la tradición y singularidad de territorios únicos convirtiéndonos en guardianes de nuestro entorno.

Con el objetivo de continuar el legado de mi abuelo y seguir trabajando la tierra para preservarla, mis padres Paco Rodero y Conchita Villa, rescataron el viñedo familiar ampliando el trabajo a parcelas cercanas y recuperaron cepas antiguas que habían sido olvidadas. Ellos dos fueron de los primeros viticultores de la D.O. Ribera del Duero durante más de una década. No fue hasta 1996 cuando decidimos comenzar un proyecto vinícola propio, que pusiera en valor ese trabajo de conservación de la tierra y la memoria histórica de la zona fundando la bodega de Pago de los Capellanes. Hoy hace 25 años de un sueño cumplido.

En 2014 trasladamos nuestro compromiso con la tradición, el entorno y la historia a la D.O. Valdeorras, elaborando los vinos blancos O Luar Do Sil, procedentes de las pequeñas parcelas de godello situadas en las laderas de Seadur (Orense). Y en la actualidad hemos apostado por redescubrir el viñedo en altura de Fuentenebro, con un vino que pronto verá la luz.

Generaciones después, continuamos trabajando para salvaguardar el legado de nuestros antepasados, y lo hacemos en reconocimiento a aquellos viticultores que nos han precedido, de su trabajo y de su entrega hacia la tierra y el entorno. Orgullo de pertenencia a un oficio en el que son claves la naturaleza, el viñedo, el paisaje y los vinos. Una pasión de familia que va creciendo a medida que pasa el tiempo.”

Estefanía Rodero Villa



FAMILIA RODERO VILLA
BODEGAS EN RIBERA DEL DUERO Y VALDEORRAS

“LA FAMILIA ES DONDE COMIENZA TODO.
DURANTE GENERACIONES HEMOS TRABAJADO COMO
GUARDIANES DE NUESTRO ENTORNO ELABORANDO VINOS QUE HABLAN
DE PAISAJE, HISTORIA Y TRADICIÓN”.



Doroteo Rodero con su hijo Paco y familia



Paco Rodero y Conchita Villa



Estefanía Rodero junto a sus padres Paco Rodero y Conchita Villa

1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

MANIFIESTO

Durante generaciones hemos cuidado con esfuerzo y de manera honesta la tierra y el vino. Defendemos el legado que hemos recibido de nuestros antepasados, del abuelo Doroteo, quien nos inculcó la necesidad de mirar hacia delante pero sin olvidar lo que dejamos atrás. Creemos firmemente que sólo se puede avanzar teniendo presente nuestro pasado, y trabajamos para conservarlo y protegerlo para las generaciones que vienen.

Respetamos la tradición y estamos comprometidos con nuestros orígenes y con la viña, para nosotros el origen de todo. Precisamente un pequeño majuelo de tempranillo heredado por nuestros antepasados y que había pertenecido a los capellanes de Pedrosa de Duero entre los siglos XIII y XIV es donde se inicia nuestra historia.

Desde el siglo pasado, la pasión, nos ha guiado en la **elaboración artesanal de cada vino**, tanto en nuestra bodega en Ribera del Duero, Pago de los Capellanes, como en Valdeorras con O Luar do Sil. **El vino se hace en el campo** y hay que respetar su esencia, interviniendo lo mínimo e imprescindible para lograr la máxima expresión de cada uva. A través de nuestros vinos pretendemos mostrar paisajes únicos trasladando a la copa la **singularidad de cada territorio**. Para nosotros es la mejor manera de estar **en conexión con la tierra, el saber tradicional y el valor del tiempo**.

Cada día nos levantamos con el objetivo de ser mejores, **de seguir trabajando con humildad por la excelencia.** También con respeto, ese que nos guía en cada paso que hemos dado. **Creemos de manera incondicional en las cosas bien hechas.** Sin prisa pero sin pausa, la constancia y la paciencia son aliadas para lograr lo excepcional.



1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

SOBRE NOSOTROS

EN CONEXIÓN CON LA TIERRA, EL SABER TRADICIONAL Y EL VALOR DEL TIEMPO

En el pueblo burgalés de Pedrosa de Duero comienza nuestra historia, en un **majuelo de tempranillo** situado en el pago que entre los siglos XIII y XIV había pertenecido a los capellanes de Pedrosa. Con el tiempo ese majuelo pasó a manos de nuestra familia. En el, **Doroteo Rodero trabajó muy duro junto con su hijo Paco** para conservar las viñas heredadas de sus antepasados.

Con el objetivo de **continuar el legado recibido** y seguir trabajando la tierra, **Paco Rodero y su esposa Conchita Villa rescataron el viñedo familiar** ampliando el trabajo a parcelas cercanas recuperando así cepas antiguas. **En 1996, tras casi dos décadas dedicados a la viticultura**, el matrimonio Rodero Villa comenzó un proyecto vinícola propio para poner en valor ese trabajo de conservación de la tierra y la memoria histórica de la zona **fundando la bodega de Pago de los Capellanes**. Hoy hace 25 años del inicio de ese sueño cumplido.

Somos una bodega familiar en la que actualmente, con Estefanía Rodero Villa al frente, trabajamos cada día para **seguir cuidando y preservando la tierra y el vino, nuestra historia y la de nuestros antepasados manteniendo intacto el saber tradicional y poniendo en valor el tiempo**. Para nosotros la viña es fundamental, aplicamos viticultura respetuosa de precisión para elaborar vinos que hablen de paisaje y tradición, pero también de origen. Cuidamos nuestros propios viñedos **siguiendo los ritmos que nos marca la naturaleza**. Cuidado al detalle desde el campo y que sigue en la elaboración de los vinos, en los que se trabaja para **mostrar la identidad de territorios únicos**, siendo además vinos complejos y capaces de evolucionar con el paso del tiempo.

Nuestra inquietud por elaborar **vinos blancos**, nos llevó en 2014 a emprender un nuevo camino en Galicia, concretamente, en la D.O. Valdeorras (Ourense) **creando O Luar do Sil**, una pequeña bodega situada en el pueblo de Seadur. Un **territorio místico** que guarda de manera privilegiada cualidades únicas para elaborar vinos desde las **pequeñas parcelas de godello** en su expresión más pura y auténtica, en las que estamos llevando a cabo un meticuloso trabajo de recuperación entre rocas de pizarra y granito.

Durante los últimos años hemos apostado por el **redescubrimiento del viñedo en altura en las laderas de Fuentenebro**, parcelas a más de 1.000m batidas por vientos cortantes y compuestas por una **gran variedad mineral** que darán lugar a un vino que pronto verá la luz.

Nos mueve la pasión por la naturaleza, el viñedo, el paisaje y los vinos. Hoy, **25 años después de la primera elaboración de Pago de los Capellanes**, seguimos adelante comprometidos con las cosas bien hechas, **trabajando con honestidad** por mantener la conexión con la tierra, la tradición y el tiempo. Se hace camino al andar.

1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

VITICULTURA

VIÑEDOS PROPIOS EN LOS QUE PRESERVAMOS MÁS DE
90 AÑOS DE HISTORIA.

El vino nace en el viñedo. Cuidamos con esmero cada una de nuestras parcelas, algunas situadas a más de 1.000 metros de altitud. Queremos asegurarnos de que la calidad de la uva es la mejor y por eso, también llevamos cabo prácticas de viticultura sostenible y de precisión.

Los rendimientos de nuestros viñedos son bajos, pero lo más importante para nosotros es asegurar que nuestros vinos expresan fielmente su origen y por eso sólo seleccionamos las mejores uvas en el campo. Nuestra vendimia es manual, de esa manera, no sólo nos preocupamos por la calidad y tipicidad de la uva, sino que también por nuestro entorno y la naturaleza que nos rodea. Así, hemos conseguido preservar cerca de un siglo de historia vinícola.

SALVAGUARDAR LA HISTORIA VINÍCOLA DE NUESTRO ENTORNO

Cuidar y proteger la tierra para garantizar la **continuidad del legado recibido** es nuestra máxima. Trabajamos día a día en la recuperación de parcelas, que son parte de nuestros orígenes, asegurándonos de conservar lo recibido de nuestros antepasados y asegurar que perdure en el tiempo para las generaciones venideras.

En Valdeorras estamos llevando a cabo un exhaustivo trabajo de viticultura para la conservación y regeneración de la zona, para devolver a la tierra todo lo que nos ha dado.





1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

VITICULTURA

D.O. RIBERA DEL DUERO
AUSTERIDAD Y EXTREMOS EN ZONA PRIVILEGIADA

Desde la cuesta Manvirgo hasta el curso sereno del río Duero, la zona más reconocida de la denominación. Una constelación de parcelas de viña autóctona en la campiña de Pedrosa de Duero, en las lomas de Mambrilla, en las cuestas de La Horra y de Gumiel, donde llevamos a cabo cultivo ecológico. Este es nuestro **origen**, nuestra Ribera.

Somos a la vez vergel de viña y adusto altiplano, y este **contraste** tan dispar tiene un claro espejo en el clima de extremos. En plena maduración, la insólita amplitud de temperaturas entre los días tórridos y las noches frías explica el carácter de las uvas, sometidas a un esfuerzo del que surge su impresionante equilibrio.

Un suelo calcáreo de **arcilla, arena y grava** apoya la vida de las cepas de tempranillo, variedad que localmente conocemos como tinto fino. Este tipo de terreno aporta un buen drenaje y reservas adecuadas de hidratación y temperatura para imprimir en los vinos una marca de **terciopelo y mineral**.

El vino nace en el viñedo, y es en el viñedo donde ponemos todo nuestro esfuerzo para expresar con transparencia y honestidad la personalidad única del lugar. Siguiendo la mejor tradición de nuestros orígenes, el manejo de la viña es **minucioso, consciente del entorno y comprometido** con la diversidad y riqueza de los ecosistemas.

Cada viña es única y en cada parcela desarrollamos una **viticultura a medida**. El laboreo depende de las condiciones específicas de sus suelos tanto como de las características climáticas del añada. En el tramo final del ciclo, observamos y cuidamos el viñedo exhaustivamente para garantizar su salud y equilibrio. Seleccionamos la uva en el campo, vendimiamos a mano y buscamos preservar la máxima tipicidad y calidad.



1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

VITICULTURA

D.O. RIBERA DEL DUERO NUESTRAS PARCELAS MÁS SINGULARES

En nuestros territorios de viñedo, existen parajes dotados por la naturaleza de unas cualidades especiales. Con observación práctica y mucha experiencia sobre el terrero, las sucesivas generaciones de viticultores que nos han precedido han sabido ver esa gracia especial que toca a lugares y parcelas específicas.

Para destacar el valor singular de esas viñas afortunadas y proteger su riqueza patrimonial y agrícola, creemos que la forma más clara y honesta es tratar estas uvas de manera singular y elaborar su vino a parte. Reconocerlas con el propio nombre del lugar del que procede.

Dos vinos de parcelas singulares

Pago de los Capellanes Parcela El Nogal y Pago de los Capellanes Parcela El Picón son nuestros dos vinos de paraje y muestran el acierto de proteger y ensalzar el origen más preciso.

El Nogal nace en una ladera de tinto fino. Suelos de arena y piedra, orientación sureste y un microclima particular definen un lugar, y un vino, de encanto y poder sin fin.

Muy cerca de la bodega, la parcela de **El Picón** parece custodiar las mejores virtudes del entorno de Pedrosa. Un lugar de vides venerables que culmina el esfuerzo de esas generaciones de viticultores que mencionábamos, en un vino eterno, lleno de magia.



1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

VITICULTURA

D.O. RIBERA DEL DUERO
FUENTENEbro, VIÑEDO DE ALTURA EN TIERRAS ROJAS

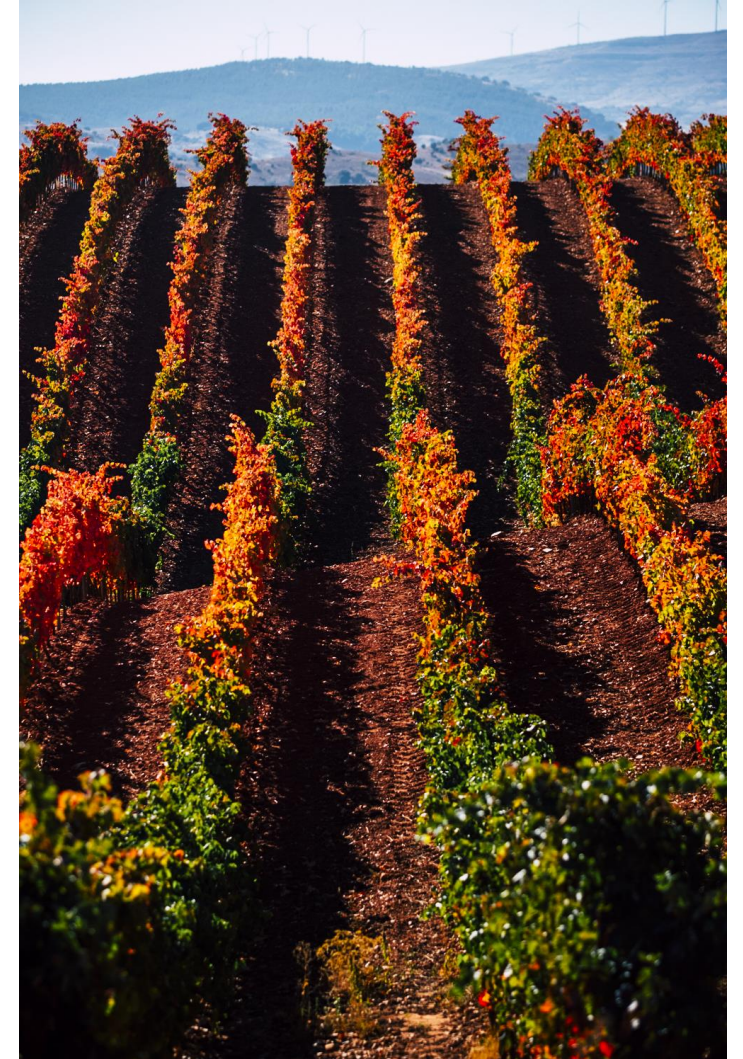
En la tierra agreste del sur de la Ribera del Duero, abrimos el horizonte a un vino con el matiz de la frescura y la **especial energía que ofrece la altitud**. Los nuevos pasos en la trayectoria de nuestra familia nacen en un pueblo con un nombre para el futuro: Fuentenebro.

Entre acerados matorrales y prados de montaña, los caminos parten de Fuentenebro para alcanzar viñas que superan los 1.000 metros. Batidas por **vientos cortantes**, que ayudan a mantener las cualidades excepcionales de las cepas, se encuentran entre las más altas de la zona. Encajadas entre dos mundos; al norte, los valles que llevan al Duero, al sur, la Serrezuela, límite de la Ribera.

La falda de la sierra es rica en **mica, feldespato y cuarzo**. Hubo un tiempo en que la **minería** marcó el paisaje y llenó de actividad los pueblos de la zona. Queda el testimonio de bocas y brechas que salpican las suaves laderas. Y si excávamos muy hondo algunas viñas, quizá encontraríamos las viejas galerías mineras.

El viñedo de Fuentenebro parece cabalgar sobre enormes olas rojas. El **sustrato arcilloso** pinta las lomas cultivadas, las peñas abruptas, el agua de las pequeñas lagunas del monte. Y de la vendimia volvemos siempre con las botas tintadas de intenso color.

Pronto beberemos el fruto de estos **paisajes de arcilla, viento y luz**. De campos, pinares y viñas altas entre enebros. Nuestro proyecto tiene tanto de idealismo como de reconocimiento de una **sabiduría anclada en siglos de viticultura**. Desde el respeto, venimos a elaborar con sus vides un vino lleno de vida y sensibilidad.



FAMILIA RODERO VILLA
BODEGAS EN RIBERA DEL DUERO Y VALDEORRAS

1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

VITICULTURA

D.O. VALDEORRAS ELOGIO DEL MINIFUNDIO

La búsqueda de nuevos caminos y la atracción por los grandes vinos blancos nos llevan a las laderas de Valdeorras. Entre montes imponentes, pequeñas viñas contemplan el paso del río Sil. Es el dominio de la **godello**, la uva blanca que expresa el clima y la geología de este rincón de Galicia.

Colinas de **granito y pizarra, de arcilla y xabre**. En Valdeorras la tierra es rica en minerales y, al mismo tiempo, propicia para los cultivos de **alma artesana**, difíciles pero generosos con el esfuerzo. En el paisaje punteado de aldeas, la viticultura ancestral aprovecha la energía enigmática de los suelos.

Las condiciones físicas imponen una agricultura **extremadamente parcelada**. Las viñas mínimas y el trabajo manual han preservado, a su vez, la idiosincrasia antigua. En esta comarca interior, de influencias atlánticas y continentales, la viticultura es un diálogo íntimo con la naturaleza.

Godello. Un nombre de trascendencia histórica que un puñado de **valientes viticultores rescataron** del olvido hace medio siglo. Hoy, la variedad blanca vuelve a desplegar su **pureza y su definición**. Con humildad y grandeza en las pendientes de Valdeorras.

Aquí, el trabajo de la viña forma parte de un esfuerzo global de **preservación**. Adaptamos la labranza a cada tipo de suelo, vendimiamos a mano, cuidamos cada vid de forma individual y, al mismo tiempo, conseguimos recuperar poco a poco pequeños viñedos muy viejos. Con una viticultura de respeto contribuimos a devolver a la tierra todo lo que nos ha dado.



VITICULTURA

D.O. VALDEORRAS COLINAS DE PIZARRA Y GRANITO

Distinguir **geologías de los suelos** de granito y pizarra fueron decisivos para comenzar nuestro camino en Valdeorras. Son determinantes para producir vinos de una pureza extraordinaria, reflejo fiel del paisaje.

Cada añada aprendemos a conocerlos mejor, a entender sus cualidades y a expresar sus virtudes. Los **terrenos profundos y arcillosos sobre rocas de granito** muy fragmentadas aportan a las uvas de godello una sensación limpia y llena de armonía. Por eso la mayor parte de vides con las que elaboramos **O Luar do Sil Godello**, están en este tipo de suelos, muy frecuentes en el pueblo de Seadur.

Otro de los suelos típicos es el formado por arenas de granito: **xabre**, como se denomina en Valdeorras. En verano irradia calor del día y, por la noche, se enfría más pronto. Un contraste muy interesante para lograr una maduración suave de la uva. El viñedo con el que elaboramos **O Luar do Sil Godello sobre lías** se extiende sobre estas arenas. En el vino, la armonía entre las sensaciones frutales y minerales es extraordinaria.

En la zona del este de Valdeorras, la geología habla mayoritariamente el lenguaje de las **pizarras**. Estos suelos ofrecen al vino un carácter mineral más poderoso, de una elegancia intensa y sensible. **O Luar do Sil Fermentado en barrica** se obtiene de pequeñas viñas sobre esquistos de pizarra en el pueblo de Córghomo. Potencian una personalidad muy compleja y profunda, rica en matices, sabia y perdurable.



1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

ENTORNO

COMPROMETIDOS CON NUESTRO ENTORNO SOCIAL Y ECONÓMICO
PARA PRESERVAR LA MEMORIA HISTÓRICA VINÍCOLA

Para asegurar la **continuidad** de algunos de los viñedos más longevos y singulares de Ribera del Duero y Valdeorras, complementamos nuestras parcelas con el trabajo de viticultores de la zona, grandes **artesanos de la tierra**, para proteger y conservar para futuras generaciones estas áreas vinícolas de reconocido prestigio. Una responsabilidad adquirida con el objetivo de poner en valor y dignificar el trabajo de todos aquellos agricultores que durante generaciones han luchado para conservar la **memoria histórica vinícola** de estas zonas.

Realizamos la elección de los viñedos en función de su situación, orientación y composición de los suelos. Para nosotros es imprescindible controlar su cultivo para obtener las mejores uvas.

Actualmente trabajamos con viticultores históricos que trabajan parcelas situadas en los pueblos de Pedrosa de Duero, Seadur y sus alrededores, para proteger la historia que nos precede mientras intentamos añadir valor como un dinamizador socio-económico del territorio. Una responsabilidad que pone de manifiesto nuestro **compromiso para revitalizar y preservar el entorno** dignificando el oficio y el trabajo de todos aquellos que ponen sus manos al servicio de la tierra.



1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

BODEGAS

EL CONOCIMIENTO DE NUESTROS ANTEPASADOS Y SU SABER HACER

El trabajo que realizamos en bodega se caracteriza por el **respeto a la tradición y a la cultura** del lugar, uniéndolas a técnicas innovadoras en los procesos, en los que intervenimos lo mínimo para lograr la máxima expresión de la uva.

En nuestros vinos seguimos al detalle nuestra filosofía en la que lo importante es evolucionar pero sin dejar de mirar atrás, es decir, respetando nuestra historia y orígenes, pero siempre intentando **dar lo mejor**, ese es nuestro objetivo día tras día.

TRABAJO Y ENTREGA DESDE LA HUMILDAD Y EL RESPETO POR LA EXCELENCIA

Conscientes de la importancia de preservar lo heredado de nuestros antepasados, la tradición manda en los procesos que se caracterizan por elaboraciones respetuosas para **conservar la tipicidad** en cada vino.



1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

BODEGAS

PAGO DE LOS CAPELLANES
D.O. RIBERA DEL DUERO

En Pago de los Capellanes llevamos a cabo las elaboraciones del **fruto de cada parcela por separado** según el tipo de vino. Tras una minuciosa selección, las fermentaciones son espontáneas con las levaduras propias que trae la uva desde el viñedo. Una vez terminadas, afinamos el vino en barricas de roble francés seleccionado de gran formato, y de varias edades, a 10m bajo tierra con condiciones de temperatura y humedad constantes. Controlando en todo momento los procesos.

Tras su paso por barrica, embotellamos los vinos sin clarificar ni filtrar, donde se mantienen en reposo el tiempo necesario para que los vinos muestren las **cualidades** de nuestra uva de manera fiel.

La energía tánica de nuestros vinos tintos trabaja para coronar una estructura singular, única. La esencia de una fuerza **fina, limpia y viva**.



1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

BODEGAS

O LUAR DO SIL
D.O. VALDEORRAS

En O Luar do Sil **seleccionamos** la uva manualmente a las puertas de la bodega para después prensarla e introducirla según las parcelas de las que provienen y el tipo de vino que vamos a elaborar. Llevamos a cabo fermentaciones espontáneas con levaduras provenientes del viñedo a temperatura controlada, ya que la variedad godello es muy **delicada**.

Una vez terminada la fermentación alcohólica seleccionamos las lías finas y realizamos un ligero battonage para obtener **todo el potencial** de esta pequeña gran variedad. Según la procedencia y el tipo de vino, se llevarán a cabo crianzas en diferentes contenedores de diferentes tipologías y formatos: depósitos, barricas de acacia, foudres de roble. Este tiempo de reposo durará el tiempo necesario hasta obtener la complejidad deseada.



1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

VINOS

GUARDA DE LA EXPRESIÓN MÁS AUTÉNTICA Y LA HISTORIA DE UN PAISAJE ÚNICO

Elaboramos vinos desde el respeto absoluto por la **tierra y la tradición**.

Para nosotros cada vino es un **homenaje al origen y a nuestra historia**. Después de 25 años elaborando vino de nuestras vides, seguimos trabajando de manera artesanal y paciente desde la humildad por la excelencia. El valor del tiempo es fundamental.

Pero no sólo nuestros vinos hablan de historia y tradición, sino de paisaje y origen. De tierra y territorio. De intensidad, armonía, complejidad y tiempo. Interpretamos lo que la tierra nos ofrece embotellando su singularidad.

Actualmente elaboramos seis vinos tempranillo, la uva característica de Ribera del Duero en Pago de los Capellanes y tres vinos blancos con la variedad godello en O Luar do Sil. En todos ellos cuidamos con pasión cada detalle para asegurarnos de **preservar el legado recibido** por nuestros antepasados.



1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

VINOS

PAGO DE LOS CAPELLANES
LA TRADICIÓN CLÁSICA Y ATEMPORAL DE RIBERA DEL DUERO

Los vinos de Pago de los Capellanes son tradición que homenajea la viticultura tradicional de nuestros antepasados. Vinos en los que la uva manda y que pretenden ser fiel expresión de la identidad de Ribera del Duero. Del tempranillo más honesto y atemporal. Algunos de los vinos de la bodega se elaboran con uva procedente de viñedo en altura a más de 1000 metros.

Estas son nuestras elaboraciones:

- Pago de los Capellanes Joven Roble
- Pago de los Capellanes Crianza
- Pago de los Capellanes Reserva

- Parcela El Nogal
- Doroteo: edición especial que conmemora el 25 Aniversario de la bodega
- Parcela El Picón



1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

VINOS

PAGO DE LOS CAPELLANES JOVEN ROBLE

Tomarse en serio la alegría

El Joven Roble es para todos y para todo momento. Fresco, vibrante, completo. Con la estructura propia de nuestro viñedo continental y con una expresión vital y agradable. Cada añada, el vino del gozo, la amabilidad y la energía.

Notas de cata: Es un vino de intenso y bonito color rojo picota con algún tono azulado. Muestra unos intensos aromas a frutas negras como la mora y la ciruela, y flores azules como la violeta, con matices especiados. En boca resulta amplio y fresco, con mucha estructura a la vez que elegante, taninos vivos muy pulidos con tonos de regaliz negro, y un largo final de boca lleno de sensaciones aromáticas



FAMILIA RODERO VILLA
BODEGAS EN RIBERA DEL DUERO Y VALDEORRAS

1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

VINOS

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA

El paisaje acogedor

Un privilegio de la tierra adusta y exigente. Las lomas frías, la perseverancia, la arcilla y la arena, el apego y la certeza, las vides plétóricas. De todo ello nace un vino esencial. Lleno de armonía y elegancia. Vivo, equilibrado, íntegro. De una boca jugosa que invita a comer y sentirse bien.

Notas de cata: Es un vino de profundo color rojo picota, que ofrece unos limpios e intensos aromas a frutas rojas y negras bien maduras, con matices especiados y un regaliz muy marcado por la variedad de uva. En la boca se muestra amplio, fresco, equilibrado, sedoso, pero con mucha estructura y potencia, taninos muy dulces y suaves, con un largo final pleno de aromas y sabores.



FAMILIA RODERO VILLA
BODEGAS EN RIBERA DEL DUERO Y VALDEORRAS

1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

VINOS

PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA

El placer del tiempo

Nuestro gran vino, fruto de la selección, las cepas más viejas y un largo periodo en bodega y botella. El Reserva expresa madurez, distinción y seducción. La gracia que surge de viñedos antiguos y de gran clase en el corazón de la Ribera del Duero. La definición que acompaña los mejores momentos. La cúspide a nuestro alcance.

Notas de cata: Es un vino de color rojo picota con matices rubí en capa fina. Muestra unos limpios e intensos aromas a fruta madura: cereza, grosella y cassis, con matices ahumados y especiados. Boca fresca y equilibrada, sedoso y potente, taninos muy pulidos, y un largo final lleno de sabores y sensaciones aromáticas.



FAMILIA RODERO VILLA
BODEGAS EN RIBERA DEL DUERO Y VALDEORRAS

1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

VINOS

PAGO DE LOS CAPELLANES PARCELA EL NOGAL

El árbol protector

Una suave cuesta en el pueblo de Mambrilla de Castrejón, a poca distancia de la bodega. El gran nogal guarda la viña. Suelos de **arena y piedra**, la orientación al sureste, un microclima particular. Las uvas de las que se obtiene, que pertenecen en su totalidad a la variedad tempranillo, se ubican en suelos de tipo arcilloso-calcáreo que destacan por su escasa fertilidad y limitada producción. El resultado es un vino arrollador, el poder de la fruta negra en un marco de naturaleza agreste. Para contemplar, disfrutar y vivir.

Notas de cata: Es un vino de intenso color rojo rubí. Ofrece unos limpios e intensos aromas a flores y frutas compotadas, con tonos tostados, torrefactos y especiados. Boca fresca y muy equilibrada, sedoso, intenso, sabroso, con taninos vivos muy pulidos, y un final largo y placentero.



FAMILIA RODERO VILLA
BODEGAS EN RIBERA DEL DUERO Y VALDEORRAS

1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

VINOS

PAGO DE LOS CAPELLANES DOROTEO

Pasión y homenaje

Coincidiendo con nuestro 25 Aniversario y para poner en valor el legado recibido del abuelo Doroteo hemos elaborado un vino como homenaje a él y a todos aquellos agricultores que durante años cultivaron con pasión la tierra, con la esperanza de que recogiéramos su testigo y siguiéramos conservando su saber y valores para transmitirlos a las nuevas generaciones.

La pasión por el viñedo, la ilusión de los inicios, la experiencia, la emoción. Un homenaje a generaciones pasadas, al abuelo Doroteo Rodero. Con él, a la vocación de cuidar el vínculo con el origen. Así llegamos a un vino que nace de una de las **parcelas más viejas** de viña de Pedrosa con más de 90 años de antigüedad. Latido de nuestra historia engarzada en el paisaje familiar de la Ribera del Duero.

Notas de cata: Doroteo es un vino de origen. Maduro y fresco a la vez, paradoja resuelta por lo viñedos más antiguos de los que procede y su cuidado. Elegante y potente a la vez, exponente del clasicismo de larga guarda.



FAMILIA RODERO VILLA
BODEGAS EN RIBERA DEL DUERO Y VALDEORRAS

1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

VINOS

PAGO DE LOS CAPELLANES PARCELA EL PICÓN

Eterno

Procedente de una de las parcelas más antiguas, el Picón es el gran símbolo de Pago de los Capellanes, y la realidad más honda. Todo un icono. Suma de enigmas en un fruto puro y colmado de hermosura. Es el vino del silencio y la dicha íntima. La culminación de **generaciones y esfuerzos**, la magia de la naturaleza que late bajo aromas intensos. Acariciamos las vides para hallar el gusto eterno. Sólo se elabora en añadas excepcionales.

Nota de cata: Es un vino de precioso color rojo rubí. Muestra unos limpios e intensos aromas balsámicos, conjugados con frutas rojas y negras del bosque, terminando con matices especiados.. Boca vibrante y muy equilibrada, aterciopelado, intenso, sabroso, rotundo, con taninos vivos muy pulidos, y un final largo que embriaga y llena todos los sentidos .



FAMILIA RODERO VILLA
BODEGAS EN RIBERA DEL DUERO Y VALDEORRAS



1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

VINOS

O LUAR DO SIL

LA AUTENTICIDAD MÁS COMPLEJA DEL GODELLO DE VALDEORRAS

Reflejo fiel del granito de Seadur, de las pizarras de Córghomo, del xabre de Larouco. Los vinos de O Luar do Sil, apegados a sus entornos más concretos y a la promesa evocadora de su nombre, ofrecen en su estructura la interpretación de un clasicismo intenso, fresco, puro y mineral.

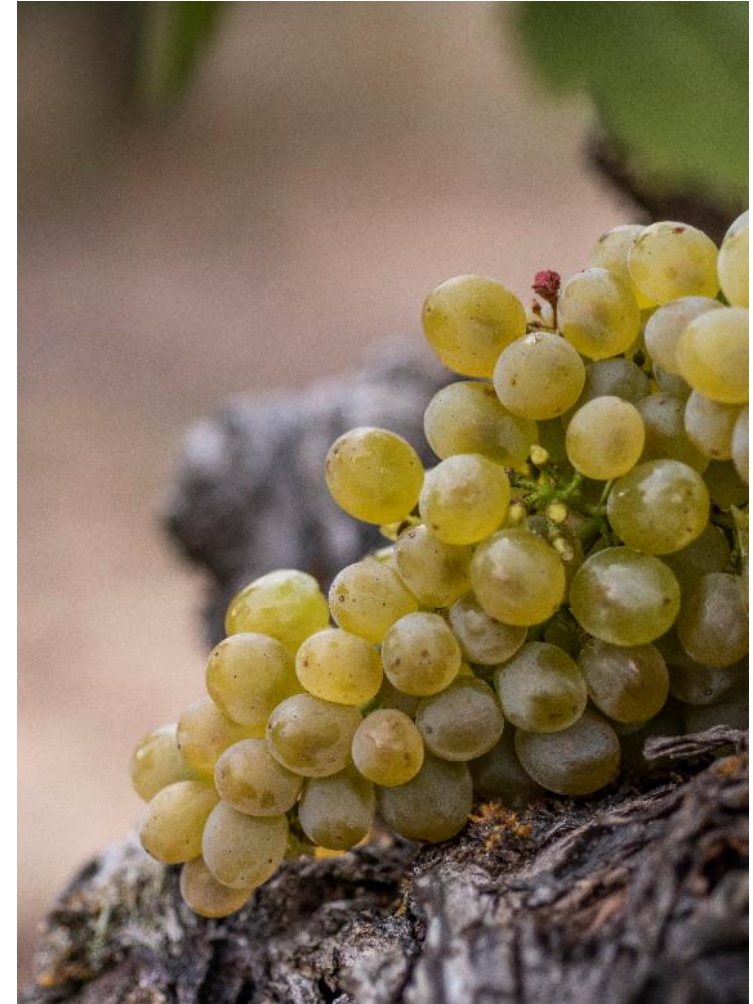
Son vinos minerales, sutiles y frescos. La variedad reina de Valdeorras, la uva godello, expresa con autenticidad su origen, mostrando gran potencial para elaborar blancos atemporales, con la complejidad suficiente para evolucionar a lo largo del tiempo.

Vinos que reflejan su origen de manera fiel y el carácter del terruño. Cuidamos cada detalle de manera artesanal, siguiendo nuestra filosofía, buscando los mejores resultados de nuestro trabajo. Personalizamos cada vino desde el propio viñedo, cuidando de nuestras pequeñas parcelas para lograr su máxima expresión en la botella.

Elaboramos tres vinos:

- O Luar Do Sil Godello
- O Luar do Sil Godello Sobre Lías
- O Luard Do Sil Godello Fermentado en Barrica

Este próximo otoño tendremos un vino dulce muy especial, recuperando una costumbre ancestral: O Luar do Sil Tostado



1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

VINOS

O LUAR DO SIL GODELLO

Pureza en Valdeorras

Las pequeñas viñas en las laderas de granito expresan la intensidad mineral de la uva godello. Este vino es el reflejo fiel del paisaje vitícola y la entrada más expansiva y jovial de la variedad. Y el resultado es todo frescura, nitidez y vida. El placer en la pureza.

Su poético nombre, O Luar do Sil, transmite el encanto de la luna en las aguas del Sil, el gran río de Valdeorras.

Procedente de parcelas de viñedo antiguo a 450 metros de altitud en el municipio de Seadur. Suelos arcillosos y profundos sobre **rocas de granito** muy fragmentadas.

Notas de cata: Es un vino vestido de bonito color amarillo verdoso. Presenta aromas de gran intensidad y pureza varietal del Godello, donde destacan las frutas de hueso maduras, con notas florales y vegetales balsámicas típicas del entorno. Boca fresca y potente, equilibrada, untuosa, dotada de una gran longitud y personalidad, terminando con una notable persistencia aromática.



1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

VINOS

O LUAR DO SIL GODELLO SOBRE LÍAS

Un paso más allá de la mejor expresión de la uva Godello.

Dar la palabra a las cepas de godello, a la geología del granito, a la plenitud de sensaciones. Esta es nuestra visión, que alcanzamos con una elaboración cuidadosa sobre lías: que la propia materia del vino aporte equilibrio y complejidad floral, que modele una estructura fina y vigorosa, una delicadeza estimulante.

El vino homenajea su paisaje, aires de fruta limpia que acarician el frío mineral.

Llevándonos por pequeños senderos entre flores blancas, O Luar do Sil Godello Sobre Lías desvela luz, verdad y vida.

Uva procedente de pequeñas parcelas de cepas viejas de godello en las parcelas de La Mallada. Suelos formados por **xabre**, características arenas producidas por la meteorización del granito.

Notas de cata: Es un vino de bonito color dorado verdoso. Muestra aromas de gran intensidad y pureza varietal de la uva Godello, donde destacan las frutas de hueso maduras con notas a pastelería aportadas por las lías, y además matices a flores blancas y vegetales balsámicos típicas del entorno de cultivo. Boca fresca y muy potente, con claro carácter mineral aportado por los suelos de granito, gusto equilibrado, goloso, y dotado de una gran longitud y personalidad, que termina con una gran amplitud aromática.



1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

VINOS

O LUAR DO SIL GODELLO FERMENTADO EN BARRICA

Elegancia que perdura

El vino que concreta y encarna la elegancia. Con él llegamos a una confirmación: la fortuna del viñedo se aviene con el factor tiempo.

Las laderas de **pizarra** de Córcomo adquieren una definición diáfana. Las cepas revelan sabiduría intuitiva, proceden de pequeñas parcelas con suelos de **esquistos** de profundo carácter mineral.

Entre el río y el circo de montañas que protege el valle, vive un pequeño universo de sabor. De él conseguimos obtener un vino que perdura, una revelación de bienestar, respeto y distinción.

Notas de cata: Es un vino de color oro verdoso, con abundante formación de lágrimas. Muestra aromas de buena intensidad y propios de la buena evolución de un godello, donde destaca el melocotón seco, con notas a pastelería aportadas por las lías, flores amarillas, vegetales balsámicos y claro carácter mineral. Boca vibrante y potente, con claro carácter mineral derivado de los suelos pizarrosos, unido a elegantes tonos tostados y maderas orientales, cuenta con una gran longitud, y termina en una explosión de sutiles aromas.



FAMILIA RODERO VILLA
BODEGAS EN RIBERA DEL DUERO Y VALDEORRAS

1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

EL TIEMPO DEL PLACER

Las virtudes de nuestros lugares de viña son el principio.
La esencia de una gracia original, una fuerza fina, limpia y viva.
Paisajes físicos, tesón y carácter, matices que a veces no podemos explicar.
Naturaleza.

Pero al vino hay que darle un tiempo y un sosiego. Una cultura.
Un camino de tradición, talento y conocimiento que recorre viñedos,
momentos y personas para afluir en la experiencia del placer.

FAMILIA RODERO VILLA
BODEGAS EN RIBERA DEL DUERO Y VALDEORRAS

FAMILIA RODERO VILLA

BODEGAS EN RIBERA DEL DUERO Y VALDEORRAS

**PAGO DE
LOS CAPELLANES**

**O LUAR
DO SIL**

T + 34 947 53 00 68
Camino de la Ampudia s/n,
09314 Pedrosa de Duero, Burgos
bodega@pagodeloscapellanes.com
www.pagodeloscapellanes.com

T + 34 988 34 36 61
Carretera de Petín a Seadur s/n
32358 Seadur, Ourense
bodega@pagodeloscapellanes.com
www.pagodeloscapellanes.com