Bodegas **Martínez Paiva**

bodegasmartinezpaiva.com

Tradición y saber hacer en el siglo XXI

Tradition and knowledge in the 21st century

03 Ubicación

Location

bodegasmartinezpaiva.com

Ctra N-630, Km 646, 06200 Almendralejo (Badajoz)

04 La Familia Martínez Paiva

Martínez Paiva family

@bodegas_martinezpaiva @BodegasMartinezPaiva

Bodegas Martínez Paiva es una empresa familiar con una tradición de más de cinco generaciones en el cultivo de la vid y la elaboración de vinos de calidad en Extremadura. Somos pioneros en la introducción de técnicas de cultivo y varietales en la zona de Tierra de Barros, en las proximidades de Almendralejo (Badajoz), auténtica capital del vino en Extremadura. La Bodega cuenta con 250 hectáreas de viñedo, fundamentalmente plantadas con variedades nacionales como Tempranillo, Graciano, y la autóctona Cayetana, contando también con pequeñas producciones de otras variedades nacionales (Mazuelo, Moscatel...) e internacionales como Merlot, Syrah o Chardonnay.

—

Bodegas Martínez Paiva is a family business with over 5 generations of experience in vine cultivation and quality winemaking in Extremadura. We are pioneers in introducing new cultivation techniques and varieties in the Tierra de Barros area, near Almendralejo (Badajoz), the true wine capital of Extremadura. The winery has 250 hectares of vines, mainly planted with national varieties like Tempranillo, Graciano and the native Cayetana variety. There are also small numbers of other national varieties (Mazuelo, Moscatel, etc.) and international varieties like Merlot, Syrah and Chardonnay.

05 Nuestro secreto

Our secret

Los vinos de Bodegas Martínez Paiva se elaboran a partir de uvas seleccionadas en nuestros propios viñedos, permitiéndonos controlar y garantizar el proceso de elaboración desde la cepa a la botella, y así otorgarles personalidad propia.

—

At Bodegas Martínez Paiva, we make our wines using grapes selected from our own vineyards, which means we have full control over the production process from the vine to the bottle, and can allow them to develop their own personalities.

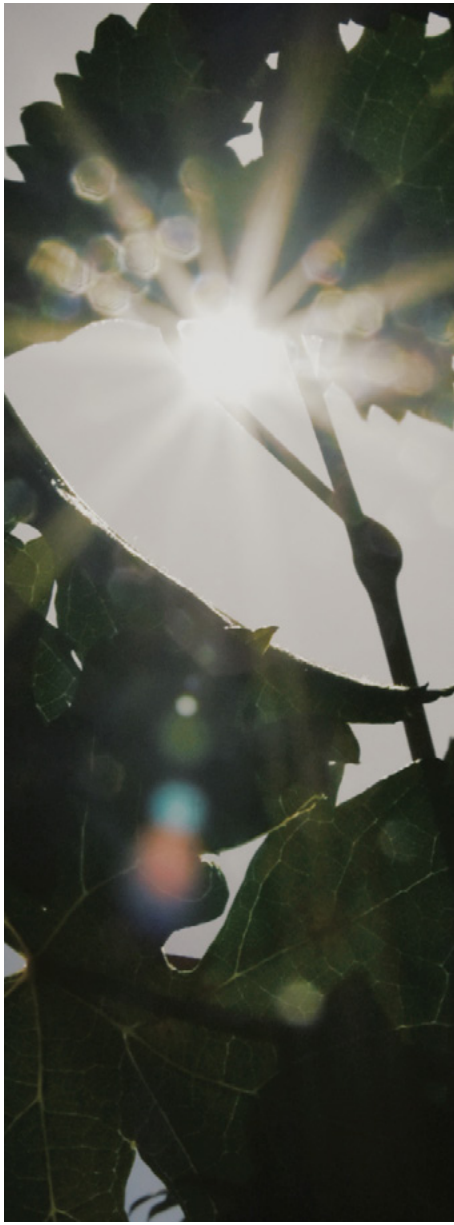
Nuestros viñedos se encuentran en terrenos de margas y arcillas, frescos vertisoles con alto contenido en caliza y suficiente profundidad, que permiten a las raíces buscar la humedad necesaria durante nuestros recios veranos. La combinación del terreno con las orientaciones y microclimas de la zona permite obtener uvas de calidad para elaborar vinos complejos.

—

Our vines are planted in marl and clay soils, deep, fresh versitols with a high limestone content that allow the roots to find the moisture they need throughout our harsh summers. The combination of the terrain, the orientations and the local microclimates produces high-quality grapes that can be used to make complex wines.

06 Saber hacer e innovación

Knowledge and innovation



La elaboración de nuestros vinos empieza con el diseño del viñedo, valorando y aprovechando las características del terreno. El culmen del trabajo en la viña llega con la determinación del momento óptimo de vendimia, tras la cual se llevan las uvas a la bodega de la forma más cuidadosa posible para su proceso de fermentación.

—

Our winemaking process begins with the layout of the vineyards, making sure we bring out and make the most of the characteristics of the terrain. The work in the vineyard culminates at the point where we choose the perfect time to harvest. The grapes are then taken to the winery as carefully as possible and fermentation begins.

07 Elaboración

Winemaking

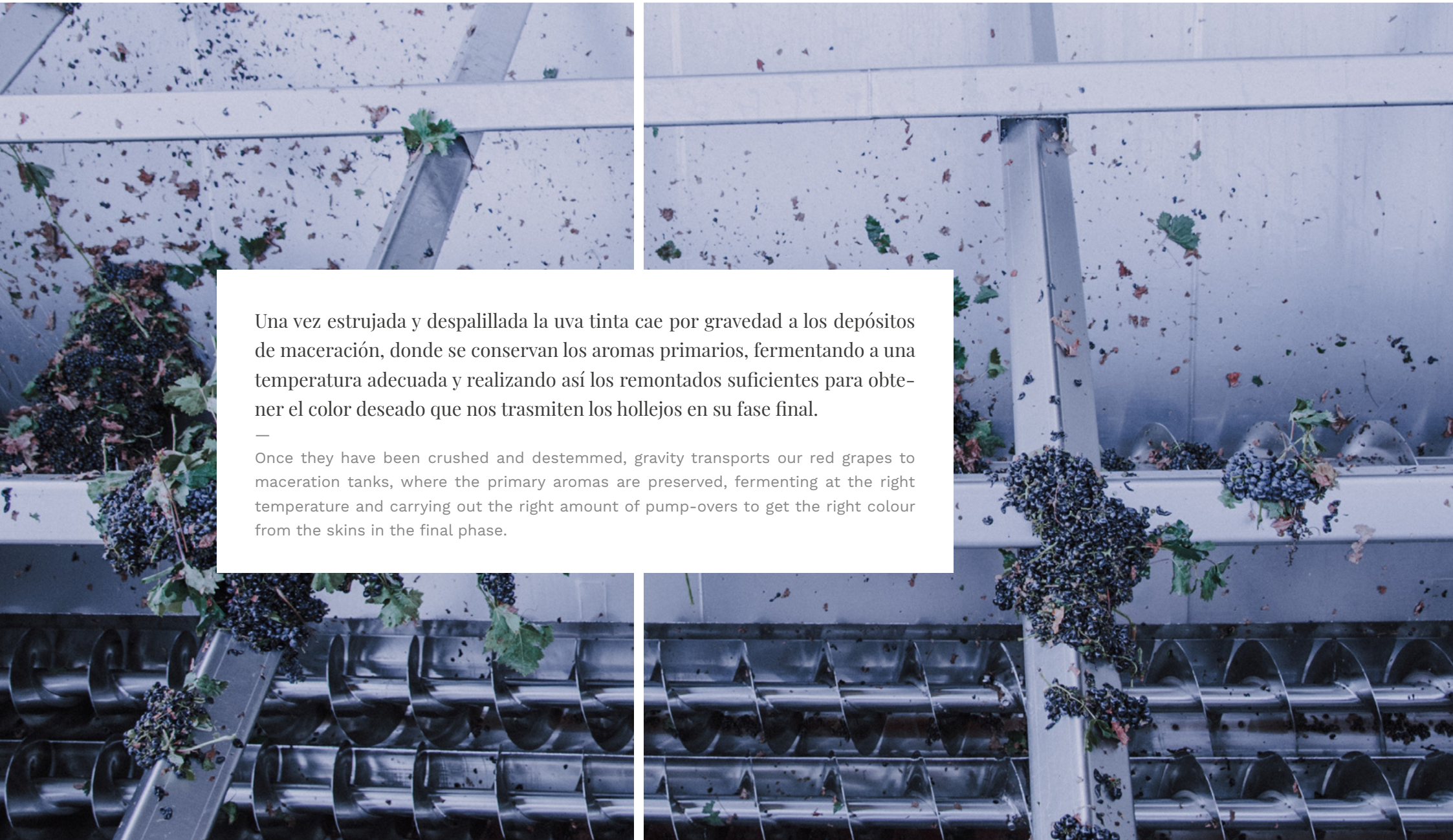
En bodega, la uva entra en un proceso de actuaciones lo menos estresante posible para extraer sus mejores cualidades, combinando técnicas tradicionales y tecnología de vanguardia. Durante estos procesos, la combinación del análisis físico-químico diario más la cata y conocimiento de nuestros enólogos llevan a nuestros vinos a adquirir su personalidad.

—

In the winery, the grapes undergo various processes that are carried out as gently as possible to extract their best qualities, using traditional techniques and modern technologies. Throughout these processes, the combination of the daily chemical physical analysis plus tasting and knowledge from our winemakers is what gives the wines their personalities.

08 Uva tinta

Red grapes



Una vez estrujada y despalillada la uva tinta cae por gravedad a los depósitos de maceración, donde se conservan los aromas primarios, fermentando a una temperatura adecuada y realizando así los remontados suficientes para obtener el color deseado que nos trasmiten los hollejos en su fase final.

—

Once they have been crushed and destemmed, gravity transports our red grapes to maceration tanks, where the primary aromas are preserved, fermenting at the right temperature and carrying out the right amount of pump-overs to get the right colour from the skins in the final phase.

09 Uva blanca

White grapes

La uva blanca pasa por la prensa neumática, es allí donde obtenemos el mosto yema. Una vez desfangado el vino, fermentará a la temperatura idónea para conseguir sus aromas. El trasiego se realizará siempre con el máximo cuidado para que el vino blanco no se oxide.

—

The white grapes go through a pneumatic press, which is where the free-run juice is made. The wine is then settled and it ferments at the best temperature for the aromas to develop. Decanting happens as carefully as possible to make sure the white wine does not oxidise.

Crianza

Aging

La crianza de nuestros vinos se realiza en barricas de robles americano y francés, de 300 litros de capacidad, durante un período de entre 12 y 24 meses. En ellas se culmina la fermentación maloláctica, seguida de diferentes trasiegos y técnicas de removido. Posteriormente, los vinos reposan al menos 12 meses en botella, hasta alcanzar su carácter y personalidad.

—

Our wines age in 300-litre American and French oak barrels for 12 to 24 months. Malolactic fermentation finishes here, followed by various decanting and stirring techniques. The wines then rest for at least 12 months in the bottle until their character and personality develops.

Enoturismo

Wine tourism

Adéntrate en el fabuloso universo del vino. Ven a conocer nuestros vinos y viñedos de una forma entretenida. Y disfruta de la auténtica gastronomía extremeña. Parada obligada de la Ruta del Vino Ribera del Guadiana, nuestro complejo de Bodega y Restaurante constituye un lugar único y con encanto para el enoturismo, en el que se respira tradición, saber hacer y serenidad. En Bodegas Martínez Paiva contamos con distintas alternativas para visitar nuestras instalaciones. Descubre tu paladar saboreando deliciosos manjares de la tierra regados con los mejores vinos de nuestra Bodega. Olor, sabor, color...

—

Venture into the amazing world of wine. Come and learn about our wines and vineyards in a fascinating way. And enjoy some authentic Extremadura gastronomy. An unmissable stop on the Ribera del Guadiana Wine Route, our Winery and Restaurant complex is a unique and charming destination for wine tourism. You can just feel the tradition, knowledge and tranquillity in the air. At Bodegas Martínez Paiva, we have various options for visiting our facilities. Awaken your palate by sampling local delicacies washed down with our best wines. Smell, taste, colour and so much more.

12 Nuestra Identidad

Our identity

Disfruta de una experiencia enogastronómica muy especial que te llevará a un escenario bodeguero único para conocer el cuidadoso proceso de transformación de la uva en vino. Te guiaremos por los diferentes espacios de la Bodega, para que conozcas y sientas la cultura del vino de una forma diferente. Siente y conoce el proceso de la elaboración del vino y cómo se funde con los mejores productos gastronómicos de la tierra, en una bodega que apuesta por una fusión de tradición e innovación enogastronómica muy sugerente.

—

Enjoy an amazing food and wine experience in a unique winery setting and learn about the meticulous process of turning grapes into wine. We will take you round different parts of the winery so you can see and experience vine culture like never before. Learn all about the winemaking process and how to pair wines with the best local food in a winery that blends traditional and innovation in food and wine in a spectacular way.

¡Deja que tus sentidos te atrapen!

—

Let your senses lead you!

Nuestras Marcas

Our Labels

Bodegas Martínez Paiva

bodegasmartinezpaiva.com

@bodegas_martinezpaiva

@BodegasMartinezPaiva

+34 924 67 11 30