

# PAGO DE THARSYS

## Millésime BARRICA BRUT NATURE RESERVA 2020

### DO CAVA

REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

#### Tipo

Vino espumoso blanco

#### Dosage

Brut Nature  
0 "dosage"

#### Variedades

Chardonnay

#### Grado Alcohólico

12% vol.

#### Crianza

Vino base fermentado en barricas de roble francés más 2 meses de crianza con sus lías. Tras el tiraje, crianza en rima de más de 24 meses

#### Producción

2.664 botellas

CERTIFICADO OFICIAL UE DE VINO ECOLÓGICO

### NOTAS DE CATA

#### Vista

Color oro viejo con un brillante ribete dorado. Burbuja extra fina, delicada y persistente.

#### Nariz

Explosión de fruta de hueso madura: melocotón, albaricoque, ciruela amarilla y cítricos: pomelo amarillo y piel de limón. Sutiles aromas de vainilla, crema inglesa, galletas y mantequilla tostada.

#### Boca

Seco, con una sensación redonda, untuosa y voluptuosa en boca, burbujas delicadas y envolventes procedentes de la larga crianza en rima. Larga persistencia, y sorprendente recuerdo de frutos secos tostados: avellanas, almendras y corteza de pan de pueblo y galletas. Gran estructura y volumen.

#### Servicio y armonías

Servido entre 7°C y 9°C en copa de tamaño medio, cuerpo amplio y ligeramente cerrada en la parte superior. Servir muy delicadamente sobre el lateral de la copa para preservar la burbuja. Será el perfecto compañero de pescados y carnes ahumadas o cocinadas en barbacoa. Ideal con quesos de pasta dura y larga crianza. Su complejidad irá en aumento a lo largo de los próximos 5 años, no dude en reservar algunas botellas en su cava para no perderse su evolución.



Carretera N-III , km 274  
46340 Requena - Valencia  
Tel. +34 96 230 33 54  
pagodetharsys@pagodetharsys.com  
www.pagodetharsys.com

# PAGO DE THARSYS

## Millésime BARRICA BRUT NATURE RESERVA 2020

### Clima

Nuestros viñedos están situados a 70 km al oeste de la costa del mar Mediterráneo y a más de 780 metros de altura, disfrutando de un clima Continental de fuerte influencia mediterránea, muy seco y con muchas horas de sol, pero con una gran oscilación de temperaturas entre el día y la noche debida a la altitud que permite recolectar uvas bien maduras que conservan acidez y frescura, ideales para obtener vinos de gran calidad y potencial de guarda.

### Suelos

Suelo calcáreo en su mayor parte con algunas franjas de arcilla en capas más profundas. A 2 metros de profundidad hay una gran masa compacta de roca caliza y porosa, llamada "Toba" que dificulta la obtención de nutrientes a la vid pero permite retener humedad y agua en periodos muy secos. Este tipo de suelo produce granos pequeños, muy aromáticos, con acidez alta, características ideales para obtener vinos elegantes y aromáticos de gran calidad.

### Viticultura ecológica

Tratamos nuestros suelos y vides respetando los preceptos de cultivo ecológico. No utilizamos herbicidas, ni pesticidas químicos, ni abonos de síntesis. Utilizamos recursos naturales y abonos orgánicos que respetan el equilibrio del entorno y contribuyen a enriquecer la biodiversidad en el viñedo. Observar y respetar es nuestro lema.

### Añada

El invierno del 2020 fue templado y lluvioso y debido a ello la brotación de las vides se adelantó al mes de Marzo. La primavera empezó con lluvias copiosas (80% más lluvia que un año normal) y una bajada de temperatura importante que ralentizó el crecimiento vegetativo unas semanas, pero las fantásticas reservas de agua propiciaron un crecimiento vegetativo extraordinario entre Abril y Mayo, tanto que tuvimos que hacer una intensa poda en verde y gestionar muy bien la canopia para favorecer la floración y maduración de la uva. Afortunadamente, el verano fue seco, y menos caluroso de lo habitual, con mucho contraste de temperatura día-noche, propiciando una maduración lenta del fruto con mucha sanidad y calidad. La vendimia de la Chardonnay se hizo el 10 de Septiembre. La añada 2020 tuvo una elevadísima calidad, mayor frescura y mayor potencial de envejecimiento. Fantástica añada!

### Elaboración

Seguimos el método tradicional de elaboración controlando todo el proceso desde la vendimia hasta que la botella está lista para ser disfrutada. La vendimia se realiza de forma manual, en cajas de 10kg, y las uvas pasan por una mesa de selección manual antes de ser prensadas suavemente. El mosto flor fermentó en barricas de roble francés (50% nuevas, 50% de 1 año). Posteriormente, el vino tuvo una crianza de 2 meses con sus lías en barrica, realizando battonage a diario durante todo este periodo. A continuación siguió su crianza en depósito de acero inoxidable aún con sus lías.

Una vez realizado el tiraje el cava descansa en nuestra cava subterránea durante al menos 24 meses en posición horizontal, y un mes antes del degüelle pasará a los pupitres donde se realiza el removido de forma manual. Este cava es un Brut Nature, no tiene adición de licor de expedición para preservar todos los aromas de la Chardonnay y su larga crianza en barrica que lo dotan de una extraordinaria complejidad aromática.



Carretera N-III , km 274  
46340 Requena - Valencia  
Tel. +34 96 230 33 54  
pagodetharsys@pagodetharsys.com  
www.pagodetharsys.com

### EMBALAJE

#### Tipo tapón

Corcho aglomerado con arandelas de corcho natural

#### Cápsula

Complejo

#### Botella

Cuvée Tradition

#### Capacidad botella

75 cl.

#### Capacidad Caja

6 botellas

#### Tipo de caja

Cartón kraft  
de 2mm Canal 3.  
Vertical

#### Peso por caja

10.50 kg

#### EAN code

8437004477958

#### Euro-pallet

16 Cajas por altura  
80 Cajas por palet  
480 Botellas por palet

### ETIQUETADO

