

PAGO DE THARSYS

CARLOTA SURIA

Organic
CHARDONNAY
FERMENTADO EN BARRICA 2022

DO UTIEL - REQUENA
REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

Tipo
Vino blanco

Grado Alcohólico
12.5% vol.

Variedades
Chardonnay

Producción
5.400 botellas

Crianza
2 meses en barricas
de roble francés

CERTIFICADO DE PRODUCTO
ECOLÓGICO EUROPEO Y CAECV

CERTIFICADO PRODUCTO VEGANO
(EUROPEAN VEGETARIAN UNION)

NOTAS DE CATA

Vista
Color amarillo limón pálido brillante y limpio, con lágrimas finas que se deslizan lentamente.

Nariz
Nariz limpia e intensa, notas cítricas de limón y piel de pomelo, ciruela amarilla, piña y sutiles aromas de vainilla, crema inglesa y nuez moscada.

Boca
Fantástico equilibrio entre madurez y acidez. Largo y amplia sensación en boca, sabor a cítricos y fruta tropical fresca. Final persistente, de suave recuerdo a natillas. Sensación glicérica y de volumen en todo el paladar. Larga persistencia gracias a su acidez, que nos hace salivar y desear un segundo trago.

Servicio y armonías
Servido entre 7°C y 9°C en copa de tamaño medio. Será un perfecto aliado de pescados grasos y ligeramente ahumados (sardinas ahumadas, salmón, trucha). También combinará muy bien con carnes blancas al horno, por ejemplo un precioso pollo de corral acompañado de unas patatas ecológicas al horno. Este vino está listo para su disfrute y seguirá evolucionando adecuadamente y desarrollando mayor complejidad en los próximos 2-3 años.



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

PAGODETHARSYS

CARLOTA SURIA

Organic

CHARDONNAY

FERMENTADO EN BARRICA 2022

Clima

Clima Nuestros viñedos están situados a 70 km al oeste de la costa del mar Mediterráneo y a más de 700 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

La parcela de Chardonnay se caracteriza por su suelo calcáreo procedente de la descomposición de la roca madre caliza del subsuelo y que representa la singularidad de nuestro pago.

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.

La vendimia se realiza de forma manual en cajas de 20 kg, y entra en bodega en escasos 15 minutos, se seleccionan los mejores racimos manualmente sobre mesa y se procesa a continuación.

Añada

El invierno del 2022 fue muy frío y seco, lo que ayudó a higienizar el suelo del viñedo de insectos dañinos. La primavera fue lluviosa y fría, y ayudó a crear reservas de agua en el subsuelo, pero el frío retrasó la brotación hasta finales de Abril cuando la temperatura por fin se templó y provocó una brotación muy vigorosa. El verano fue extremadamente caluroso y seco, sucediéndose las olas de calor, lo que ralentizó la maduración. La sequía provocó muy bajos rendimientos, pero afortunadamente obtuvimos una calidad extraordinaria de la uva, que favoreció una gran intensidad aromática en los vinos, especialmente en las variedades blancas como esta Chardonnay, que fue vendimiada el 6 de Septiembre.

Elaboración

Seguimos el método tradicional de elaboración controlando todo el proceso desde la vendimia hasta que la botella está lista para ser disfrutada. Este vino realizó su fermentación en barricas de roble francés 50% nuevas y 50% de un año, donde permaneció 2 meses en contacto con sus lías, durante este periodo se realizó battonage de forma diaria. Posteriormente se pasó a un pequeño depósito de acero inox donde siguió en contacto con sus lías durante 6 meses hasta el momento del embotellado.

EMBALAJE

Tipo tapón

Corcho natural

Cápsula

Complejo

Botella

Bordelesa Ecova

Capacidad botella

75 cl.

Capacidad Caja

6 botellas

Tipo de caja

Cartón kraft packmaster de 3mm Canal 3.

Posición Horizontal

Peso por caja

7.50 kg

EAN code

8437004477729

Euro-pallet

11 Cajas por altura

66 Cajas por palet

396 Botellas por palet

ETIQUETADO



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