

PAGO DE THARSYS

Pago de Tharsys VENBIMIA NOCTURNA

VINO DE PAGO- DO PAGO DE THARSYS
REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

Tipo

Vino rosado

Grado Alcohólico

12% vol.

Variedades

Garnacha

Producción

1.243 botellas

Crianza

Fermentado en barrica, 2 mes de crianza en barrica de roble francés y 1 mes de crianza en inox con sus lías.

CERTIFICADO OFICIAL UE DE VINO ECOLÓGICO

NOTAS DE CATA

Vista

Color rosa pálido, brillante y claro. Lágrima fina y de recorrido lento con una sensación oleosa muy atractiva.

Nariz

Sutiles aromas de flor de cerezo, intensas notas de frutas de hueso no excesivamente maduras: nectarina, albaricoque. Con algo más de temperatura sobresalen intensos aromas de pomelo rosa, cereza y un elegante toque mineral y notas de hierbas balsámicas frescas: salvia y orégano.

Boca

Entrada fresca, limpia y voluminosa. Es seco, con muy buen equilibrio aportado por la bella acidez. Destacan las frutas rojas en boca, destacando las cerezas no muy maduras. Larguísima persistencia en el paladar, con un suave y delicioso recuerdo lácteo fresco y de nueces de macadamia ligeramente tostadas. Textura suave y untuosa, sensación rica, voluminosa y envolvente.

Servicio y armonías

Servido entre 6°C y 8°C en copa de tamaño medio, cuerpo amplio y ligeramente cerrada en la parte superior. Es un vino ideal para acompañar marisco, especialmente gamba roja y cigalas a la plancha. También será un fantástico compañero de una caldereta de langosta y arroces de marisco. Será el contrapunto fresco y aromático junto a platos de carne blanca elaborados al horno.

Nota

La variedad Garnacha se ha cultivado siempre en nuestra región, está perfectamente adaptada a nuestro clima extremo y seco, y es aquí, a 700 m de altura, donde alcanza su extraordinario nivel aromático conservando la frescura que todos deseamos en un vino rosado de gran calidad.



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

PAGO DE THARSYS

Pago de Tharsys VENDIMIA NOCTURNA

Clima

Nuestros viñedos están situados a más de 700 metros sobre el nivel de mar Mediterráneo, por tanto disfrutan de un clima 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 debido 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 garnacha (0,7 ha.) está situada en la parte sur de nuestro pago. El suelo de esta parcela es muy calizo, debido a la roca madre caliza y porosa, llamada "Toba", sobre la que se asienta y que se ha ido formando a lo largo de 30 millones de años por la sedimentación de carbonatos existentes en el agua dulce de arroyos subterráneos que se han depositado sobre la vegetación viva. Históricamente, a esta parcela se le conoce por el nombre de Albar (Albus en latín = Blanco) por su tierra albariza, de color blanco. Es un suelo ideal para elaborar rosados equilibrados, pues es pobre en nutrientes pero en capas bajas permite acumular humedad para pasar los meses más secos del año, dando lugar a uvas pequeñas y muy aromáticas.

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 para este vino, cómo su nombre indica, la realizamos por la noche para aprovechar las bajas temperaturas nocturnas que tenemos en el mes de Septiembre, con el propósito de obtener la máxima calidad del fruto y preservar la frescura y frutalidad de la variedad Garnacha. La vendimia se realiza de forma manual en cajas de 10 kg, y entra en bodega en escasos 15 minutos, se selecciona y se procesa.

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 y especialmente en esta Garnacha, que fue vendimiada la madrugada del 14 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. Para obtener este rosado de color tan delicado y aromático realizamos una maceración en frío en prensa durante 4 horas para extraer el mosto flor. Posteriormente, se fermentó parcialmente a baja temperatura en depósito de inox, y terminó de fermentar en barricas de roble francés de segundo uso. Tuvo una crianza con sus lías en barrica con battonage periódico durante 2 meses y crianza con sus lías en depósito inox durante 1 mes antes de ser embotellado.



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

EMBALAJE

Tipo tapón

Corcho natural

Cápsula

Complejo

Botella

Borgoña

Capacidad botella

75 cl.

Capacidad Caja

6 botellas

Tipo de caja

Cartón kraft

de 3mm Canal 3.

Posición Horizontal

Peso por caja

7.40 kg

EAN code

8437004477637

Euro-pallet

11 Cajas por altura

66 Cajas por palet

396 Botellas por palet

ETIQUETADO

