

PAGO DE THARSYS

Millésime BARRICA BRUT NATURE RESERVA 2018



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 30 meses

Producción

1.930 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 frutas de hueso y cítricos: melocotón, albaricoque, ciruela amarilla, pomelo amarillo y piel de limón. Sutiles aromas de vainilla, crema inglesa, galletas y mantequilla fresca.

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 2018

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 2018 tuvo un invierno y primavera con lluvias suficientes para tener una buena reserva hídrica que fue ideal en el periodo de brotación. El verano fue más fresco y lluvioso que en los años precedentes, por lo que la uva maduró algo más tarde, pero lo hizo con mucha calidad. Este Chardonnay se vendimió el 10 de Septiembre. Las temperaturas especialmente bajas de final de Agosto y Septiembre preservaron la acidez natural de la uva, convirtiendo esta añada en una de las más frescas y posiblemente longevas de los últimos 12 años.

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 30 meses en posición horizontal, y un mes antes del degüelle pasará a los pupitres donde se realiza el removido de forma manual, al igual que el degüelle. 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

