

PAGO DE THARSYS

CARLOTA SURIA *Organic* CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA 2020

DO UTIEL - REQUENA
REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

Tipo
Vino blanco

Grado Alcohólico
13% vol.

Variedades
Chardonnay

Producción
10.800 botellas

Crianza
2 meses en barricas
de roble francés

CERTIFICADO OFICIAL UE DE VINO ECOLÓGICO

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, frutas de hueso no muy maduras: nectarina, albaricoque 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, nectarina y albaricoques. 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 2020

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 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. En resumen, 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. Este vino realizó su fermentación en barricas de roble francés 60% nuevas y 40% 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 8 meses hasta el momento del embotellado que se realizó a finales de agosto 2021.

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