

PAGO^{DE}THARSYS

Vino natural Cabernet Franc PAGO^{DE}THARSYS



SIN SULFITOS 2021
SIN FILTRAR

DO UTIEL-REQUENA
REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

Tipo	Grado Alcohólico
Vino tinto natural	14% vol.

Variedades	Producción
Cabernet Franc	1.991 botellas

Crianza
3 meses en acero
inoxidable con sus lías

CERTIFICADO DE VINO ECOLÓGICO
(CAECV Y EUROPA)

NOTAS DE CATA

Vista

Color rubí de intensidad pronunciada y ribete púrpura. Lágrima media y de recorrido lento. Su aspecto es claro en estos momentos (se trata de un vino natural sin filtrar, y con el paso del tiempo podría presentar algo de turbidez, que en ningún caso afectará negativamente a los aromas y sabores, y por supuesto no representará ningún riesgo para la salud).

Nariz

A copa parada aparecen intensos y limpios aromas de frutas negras maduras: cereza negra, ciruela negra, zarzamora y notas de espliego y hierbaluisa y un sutil toque mineral. Al agitarlo despiertan aromas de regaliz y puromoro.

Boca

Entrada limpia y seca, con una acidez media que equilibra la gran madurez y le añade frescura. Sabor intenso de fruta negra bien madura y compotada. Cuerpo voluminoso y tanino maduro, y agradable. Explosión frutal en boca; moras, ciruela negra, arándanos y regaliz. Larga, voluminosa y rica persistencia.

Servicio y armonías

Servido entre 14°C y 16°C en copa de tamaño medio, cuerpo amplio y ligeramente cerrada en la parte superior. Es un vino ideal para acompañar platos de carnes rojas de sabor intenso y cocción larga cocinadas con leña. También será un compañero ideal de guisos a fuego lento con legumbres, arroz al horno y platos con salsas concentradas de sabor intenso.



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

PAGO^{DE}THARSYS

Vino natural Cabernet Franc PAGO^{DE}THARSYS

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

Estas uvas de Cabernet Franc proceden de la parcela "Albar" ubicada junto a la bodega en la parte sur y fue plantada en 1986. Esta parcela se caracteriza por su suelo mayormente calizo y prácticamente de color blanco, de ahí su nombre (Albus en latín = Blanco). Este suelo se asienta sobre una gran roca caliza, llamada "Toba", 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 fueron depositando sobre la vegetación viva.

Viticultura ecológica

Tratamos nuestros suelos y vides respetando los preceptos de cultivo ecológico y sostenible. 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 madrugada para aprovechar la baja temperatura, de forma manual y en cajas de 10 kg, cuando llega a bodega se selecciona y se procesa sin ninguna adición de sulfitos con máxima higiene y rapidez para garantizar sus aromas y propiedades.

Añada

El otoño y el invierno de 2021 dejaron buenas reservas de agua en el subsuelo, especialmente la abundante nieve caída el 7 de Enero a la que siguieron temperaturas extremadamente frías por debajo de los -10°C, que esterilizaron el subsuelo de parásitos. La primavera fue templada y lluviosa y propició una brotación temprana y un gran crecimiento vegetativo. Este hecho requirió una gestión muy concienzuda de la canopia: poda en verde y rayuelo para favorecer la aireación de las cepas. El verano tuvo dos semanas de temperaturas muy altas que aceleraron la maduración. Este Cabernet Franc se vendimió de forma manual el 28 de Septiembre.

Elaboración

Se trata de un vino natural en el que la intervención humana ha sido mínima desde la viticultura a la elaboración. En este caso se han extremado al máximo todos los factores de calidad e higiene porque no se han utilizado sulfitos en ningún momento durante el proceso de elaboración para conservar todas las características organolépticas de la variedad en estado puro.

Tras el estrujado se realizó una maceración pelicular en frío de varios días y posteriormente tuvo una crianza de 3 meses en depósito de acero inoxidable con sus lías finas y no ha sido filtrado para preservar todos sus características aromáticas y estructurales. Con el tiempo podría presentar posos y algo de turbidez, que en ningún momento afectará negativamente a la calidad del vino y a la salud.



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

EMBALAJE

Tipo tapón

Corona

Cápsula

No Tiene

Botella

Borgoña

Capacidad botella

75 cl.

Capacidad Caja

6 botellas

Tipo de caja

Cartón kraft 3 mm

Canal 3.

Posición Vertical

Peso por caja

7.40 kg

EAN code

8437004477125

Euro-pallet

16 Cajas por altura

80 Cajas por palet

480 Botellas por palet

ETIQUETADO

