

PAGO DE THARSYS



Pago de Tharsys BOBAL 2018

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

Tipo

Vino tinto

Grado Alcohólico

13,5% vol.

Variedades

Bobal (Viñedo
plantado en 1940)

Producción

2.552 botellas

Crianza

10 meses en barricas
de roble francés

CERTIFICADO OFICIAL UE DE VINO ECOLÓGICO

NOTAS DE CATA**Vista**

Color rubí brillante e intenso. Lágrimas finas que se deslizan lentamente por la copa.

Nariz

Intensos aromas de moras, ciruela roja, pimienta blanca, y agradables y suaves notas de nata fresca. Tras agitarlo se desprenden elegantes aromas de café y dulce de leche.

Boca

Intenso sabor de frutas rojas: moras silvestres y ciruelas. Recuerdo de toffee y granos de café tostados ligeramente. Sensación larga y persistente en todo el paladar. Estructura equilibrada, buena acidez que potencia la sensación de frescura. Tanino maduro, suave y agradable.

Servicio y armonías

Servido entre 16°C y 18°C en copa de tamaño medio y cuerpo amplio. Es un vino ideal para acompañar platos de carne roja elaborados sencillamente a la brasa o al horno. También será un fantástico aliado de guisos tradicionales de carne y arroces de otoño (boletus, aves de caza, ajitos tiernos).

Nota

En la elaboración de este vino ha participado estrechamente Diana García Berrouet, reputada enóloga con una extensa experiencia elaborando prestigiosos vinos tintos en Pomerol (Burdeos). Diana es parte de la familia fundadora de Pago de Tharsys, y sigue desarrollando su actividad en Burdeos. La visión de Diana ha sido fundamental para conseguir este vino elegante, fresco y frutal a partir de la variedad Bobal, autóctona de nuestra región.



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

