

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

PAGO DE THARSYS



Clima

Nuestros viñedos están situados a más de 700 metros sobre el nivel de mar Mediterráneo, por tanto disfrutan 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 Bobal tiene una superficie de 1 hectárea y está situada en la parte Sur de nuestro pago, el suelo en esta parcela tiene un porcentaje elevado de caliza, mezclado con algo de arcilla. La singularidad de esta parcela es la inmensa roca madre compacta de caliza que existe a dos metros de profundidad, que actúa como una esponja conservando el agua de lluvia que va soltando poco a poco a medida que la viña va necesiéndola.

El viñedo fue plantado en 1940, en vaso, y es 100% secano. Los rendimientos de esta parcela son muy bajos debido a la edad de las cepas.

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 10 kg, y entra en bodega en escasos 15 minutos, se seleccionan los mejores racimos manualmente sobre mesa y se procesa a continuación.

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. La vendimia del Bobal se realizó la primera semana de Octubre. Las temperaturas especialmente bajas de final de Agosto y Septiembre hacen de esta añada 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 reputada enóloga Diana García Berrouet, experta en la elaboración de tintos de prestigio, ha participado estrechamente en la elaboración de este vino. Maceración a muy baja temperatura, remontados manuales y 10 meses de crianza en barrica de roble francés de 1 y 2 años.

El vino no fue sometido a ningún filtrado cuando fue embotellado para preservar al máximo su estructura y paleta aromática. Este es el motivo de que pueda presentar algunos precipitados naturales.

EMBALAJE

Tipo tapón

Corcho natural

Cápsula

Complejo

Botella

Bordelesa Vintage troncocónica

Capacidad botella

75 cl.

Capacidad Caja

6 botellas

Tipo de caja

Cartón kraft

de 3mm Canal 3.

Posición Horizontal

Peso por caja

7.80 kg

EAN code

8437004477057

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