

# PAGO DE THARSYS

## CARLOTA SURIA *Organic* CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA 2019

**DO UTIEL - REQUENA**  
REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

**Tipo**  
Vino blanco

**Grado Alcohólico**  
13% vol.

**Variedades**  
Chardonnay

**Producción**  
10.500 botellas

**Crianza**  
2 meses en barricas  
de roble francés

CERTIFICADO OFICIAL UE DE VINO ECOLÓGICO

### NOTAS DE CATA

**Vista**  
Color amarillo pálido brillante y limpio, con lágrimas finas que se deslizan lentamente.

**Nariz**  
Nariz limpia e intensa, notas de fruta de hueso: melocotón, nectarina, albaricoque y tropicales: piña fresca acompañada de aromas cítricos y balsámicos, hoja de lima. A los pocos segundos se desprenden cálidas notas de vainilla, crema inglesa y nuez moscada.

**Boca**  
Fantástico equilibrio entre madurez y acidez. Largo y amplia sensación en boca, sabor a piña, nectarina y albaricoques maduros envueltos en una suave sensación glicérica 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 azules grasos y ligeramente ahumados (sardinillas ahumadas en aceite por ejemplo). 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 como buen Chardonnay fermentado y madurado en barrica desarrollará 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](http://www.pagodetharsys.com)

# PAGODETHARSYS

## CARLOTA SURIA

*Organic*

CHARDONNAY

FERMENTADO EN BARRICA 2019

### 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 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 2019 empezó con buenas reservas de agua gracias a las abundantes lluvias del invierno. La brotación de la vid se atrasó más de lo habitual hasta finales de mayo debido a las inusuales bajas temperaturas de la primavera. A esto, le siguió un verano muy caluroso, con algunas tormentas fuertes con granizo a principios de verano, lo que mermó en un 10% las uvas que llegarían a término. La vendimia estuvo pasada por agua con una semana de intensas lluvias que paralizó la vendimia unos días. Muchas dificultades que salvamos con creces gracias a que hicimos un buen trabajo en el viñedo durante todo el año que nos permitió recolectar hermosas y sanísimas uvas, aunque escasas. La vendimia de este Chardonnay se realizó el 10 de Septiembre.

### 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 50% nuevas y 50% de un año, donde permaneció 2 meses en contacto con sus lías, durante este periodo se realizó battonnage de forma diaria. Posteriormente se pasó a un pequeño depósito de acero inox donde siguió en contacto con sus lías durante 6 meses hasta el momento del embotellado que se realizó a finales de mayo 2020.

### 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](http://www.pagodetharsys.com)