

PAGO^{DE}THARSYS

Vino natural Cabernet Franc PAGO^{DE}THARSYS



SIN SULFITOS 2020 SIN FILTRAR

DO UTIEL-REQUENA
REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

Tipo	Grado Alcohólico
Vino tinto natural	13,5% vol.

Variedades	Producción
Cabernet Franc	1.960 botellas

Crianza
3 meses en acero
inoxidable con sus lías

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. 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, suave y agradable. Explosión frutal en boca; las frutas negras bien maduras son las protagonistas y lo impregnan todo. 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 curación larga cocinadas con leña. También será un compañero ideal de guisos a fuego lento con legumbres, judías pintas y embutidos ahumados.



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 invierno del 2020 fue templado y lluvioso y debido a ello la brotación de las variedades tintas se adelantó a mediados 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 este Cabernet Franc se realizó el 1 de Octubre. En resumen, la añada 2020 fue algo más productiva que la anterior, con una elevadísima calidad, mayor frescura y mayor potencial de envejecimiento. Fantástica añada!

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

