

# PAGO DE THARSYS

## Millésime BARRICA BRUT NATURE RESERVA 2017

### DO CAVA

REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

#### Tipo

Vino espumoso blanco

#### Dosage

Brut Nature  
0 "dosage"

#### Variedades

Chardonnay

#### Grado Alcohólico

12% vol.

#### Crianza

Vino base fermentado en barricas de roble francés más 2 meses de crianza con sus lías. Tras el tiraje, crianza en rima de más de 16 meses

#### Producción

2.000 botellas

CERTIFICADO OFICIAL UE DE VINO ECOLÓGICO

### NOTAS DE CATA

#### Vista

Color oro viejo con un brillante ribete dorado. Burbuja extremadamente fina, delicada y persistente.

#### Nariz

Explosión de frutas de hueso maduras: melocotón de secano, albaricoque, ciruela amarilla, además de seductores aromas de vainilla, canela en rama, nuez moscada, leche merengada, galletas y mantequilla fresca.

#### Boca

Seco, con una sensación redonda, untuosa y voluptuosa en boca, burbujas delicadas y envolventes procedentes de la larga crianza en rima. Larga persistencia, y sorprendente recuerdo de frutos secos tostados: avellanas y almendras y corteza de pan de pueblo. Gran estructura y volumen.

#### Servicio y armonías

Servido entre 7°C y 9°C en copa de tamaño medio, cuerpo amplio y ligeramente cerrada en la parte superior. Servir muy delicadamente sobre el lateral de la copa para preservar la burbuja. Será el perfecto compañero de platos de pescados y carnes ahumadas o cocinadas en barbacoa. Ideal con quesos de pasta dura y larga crianza. Su complejidad irá en aumento a lo largo de los próximos 5 años, no dude en reservar algunas botellas en su cava para no perderse su evolución.



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

# PAGO DE THARSYS

## Millésime BARRICA BRUT NATURE RESERVA 2017

### Clima

Nuestros viñedos están situados a más de 700 m 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 cavas de gran calidad y capacidad de larga crianza.

### Suelos

Suelo calcáreo en su mayor parte con algunas franjas de arcilla en capas más profundas. A 2 metros de profundidad hay una gran masa compacta de roca caliza que dificulta la obtención de nutrientes a la vid pero permite retener humedad y agua en periodos muy secos. Este tipo de suelo produce granos pequeños, muy aromáticos, con acidez alta, características ideales para obtener vinos elegantes y aromáticos de gran calidad.

### 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.

### Añada

El 2017 tuvo un otoño, invierno y primavera con lluvias suficientes para tener una buena reserva hídrica que fue ideal en el periodo de brotación. El verano fue muy caluroso y seco, provocando que la cosecha fuera inferior a años precedentes: racimos pequeños y bayas muy pequeñas, pero muy sanas. Las altas temperaturas del verano adelantaron la fecha de vendimia a la segunda quincena de Agosto. Este Chardonnay se vendimió el 24 de Agosto. Las bajas temperaturas nocturnas de agosto, otorgaron una extraordinaria acidez que equilibró la gran madurez fenólica de esta añada.

### Elaboración

Seguimos el método tradicional de elaboración controlando todo el proceso desde la vendimia hasta que la botella está lista para ser disfrutada. La vendimia se realiza de forma manual, en cajas de 10kg, y las uvas pasan por una mesa de selección manual antes de ser prensadas suavemente.

El mosto flor fermentó en barricas de roble francés (50% nuevas, 50% de 1 año). Posteriormente, el vino tuvo una crianza de 2 meses con sus lías en barrica, realizando battonage a diario durante todo este periodo. A continuación siguió su crianza en depósito de acero inoxidable aún con sus lías.

Una vez realizado el tiraje el cava descansa en nuestra cava subterránea durante al menos 16 meses en posición horizontal, y un mes antes del degüelle pasará a los pupitres donde se realiza el removido de forma manual, al igual que el degüelle.

Este cava es un Brut Nature, no tiene adición de licor de expedición para preservar todos los aromas de la Chardonnay y su larga crianza en barrica que lo dotan de una extraordinaria complejidad aromática.



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

### EMBALAJE

#### Tipo tapón

Corcho aglomerado con arandelas de corcho natural

#### Cápsula

Complejo

#### Botella

Cuvée Tradition

#### Capacidad botella

75 cl.

#### Capacidad Caja

6 botellas

#### Tipo de caja

Cartón kraft  
de 2mm Canal 3.  
Vertical

#### Peso por caja

10.50 kg

#### EAN code

8437004477958

#### Euro-pallet

16 Cajas por altura  
80 Cajas por palet  
480 Botellas por palet

### ETIQUETADO

