

# PAGO DE THARSYS



## Pago de Tharsys VENDIMIA NOCTURNA GARNACHA

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

**Tipo**

Vino rosado

**Grado Alcohólico**

12.5% vol.

**Variedades**

Garnacha

**Producción**

3.773 botellas

**Crianza**

Fermentado en barrica, 2 mes de crianza en barrica de roble francés y 1 mes de crianza en inox con sus lías.

CERTIFICADO OFICIAL UE DE VINO ECOLÓGICO

**NOTAS DE CATA**

**Vista**

Color rosa pálido, brillante y claro. Lágrima fina y de recorrido lento con una sensación oleosa muy atractiva .

**Nariz**

A copa parada aparecen sutiles aromas de árbol en flor, en particular, flor de cerezo. Tras ser agitado, se desprenden intensas notas de frutas de hueso no maduras: nectarina, melocotón. También aparecen aromas a cereza fresca, pomelo rosa y frescos aromas balsámicos de tomillo-limón y salvia.

**Boca**

Entrada fresca, limpia y voluminosa, con una elevada acidez que le aporta equilibrio y frescura. Es seco, con muy buen equilibrio entre acidez y madurez. Elegante recuerdo a fruta roja: cerezas, frambuesa y fruta de hueso aún sin madurar: melocotón. Textura suave y untuosa, sensación rica, voluminosa y envolvente.

**Servicio y armonías**

Servido entre 6°C y 8°C en copa de tamaño medio, cuerpo amplio y ligeramente cerrada en la parte superior. Es un vino ideal para acompañar marisco, especialmente gamba roja a la plancha. También será un fantástico compañero de arroces melosos de bogavante, langosta y gambas. Y será el contrapunto fresco y aromático junto a platos de carne blanca elaborados al horno.

**Nota**

La variedad Garnacha se ha cultivado siempre en nuestra región, está perfectamente adaptada a nuestro clima extremo y seco, y es aquí, a 700 m de altura, donde alcanza su extraordinario nivel aromático conservando la frescura que todos deseamos en un vino rosado de gran calidad.



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

## Pago de Tharsys VENDIMIA NOCTURNA GARNACHA

### 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, permitiendo recolectar uvas bien maduras que conservan acidez y frescura, ideales para obtener vinos de gran calidad y potencial de guarda.

### Suelos

La parcela de garnacha (0,7 ha.) está situada en la parte sur de nuestro pago, el suelo es muy calizo, debido a la naturaleza de la roca madre que existe en el subsuelo formada hace 30 millones de años con sedimentos de diatomeas y otros micro-organismos acuáticos con esqueleto de silíceo. Históricamente, a esa parcela se le conoce por el nombre de Albar (Albus en latín = Blanco) por su tierra albariza, de color blanco. En este tipo de suelo, pobre en nutrientes, nuestras cepas de Garnacha producen granos de uvas muy pequeños y muy aromáticos.

### 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 para este vino, cómo su nombre indica, la realizamos por la noche para aprovechar las bajas temperaturas nocturnas que tenemos en el mes de Septiembre, con el propósito de obtener la máxima calidad del fruto y preservar la frescura y frutalidad de la variedad Garnacha. La vendimia se realiza de forma manual en cajas de 10 kg, y entra en bodega en escasos 15 minutos, se selecciona y se procesa.

### 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 la garnacha se hizo la noche del 19 de Septiembre para aprovechar las especialmente bajas temperaturas nocturna en esta zona que garantizan la frescura y calidad de la uva.

### Elaboración

Seguimos el método tradicional de elaboración controlando todo el proceso desde la vendimia hasta que la botella está lista para ser disfrutada. Para obtener este rosado de color tan delicado y aromático realizamos una maceración en frío en prensa durante 4 horas para extraer el mosto flor. Posteriormente, se fermentó parcialmente a baja temperatura en depósito de inox, y terminó de fermentar en barricas de roble francés de primer y segundo uso. Tuvo una crianza con sus lías en barrica con battonage periódico durante 2 meses y crianza con sus lías en depósito inox durante 1 mes antes de ser embotellado.



Carretera N-III , km 274  
46340 Requena - Valencia  
Tel. +34 96 230 33 54  
pagodetharsys@pagodetharsys.com  
[www.pagodetharsys.com](http://www.pagodetharsys.com)

### EMBALAJE

#### Tipo tapón

Corcho natural

#### Cápsula

Complejo

#### Botella

Borgoña

#### Capacidad botella

75 cl.

#### Capacidad Caja

6 botellas

#### Tipo de caja

Cartón kraft

de 3mm Canal 3.

Posición Horizontal

#### Peso por caja

7.40 kg

#### EAN code

8437004477637

#### Euro-pallet

11 Cajas por altura

66 Cajas por palet

396 Botellas por palet

### ETIQUETADO

