

# PAGO DE THARSYS

## CARLOTA SURIA

*Organic*

BOBAL 2018



### DO UTIEL - REQUENA

REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

#### Tipo

Vino tinto

#### Grado Alcohólico

13,5% vol.

#### Variedades

Bobal de viñedos  
centenarios

#### Producción

8.100 botellas

#### Crianza

10 meses en barricas  
de roble francés

CERTIFICADO OFICIAL UE DE VINO ECOLÓGICO

### NOTAS DE CATA

#### Vista

Color rubí intenso, limpio y brillante de capa media y lágrimas medias.

#### Nariz

Nariz limpia e intensa, notas de lavanda y fruta roja: grosellas maduras y ciruelas rojas. Sútiles aromas secundarios de moka, toffee, café tostado y especias.

#### Boca

Sabor intenso a frutas rojas, especialmente ciruelas rojas. Fantástico equilibrio entre acidez y madurez. Taninos maduros que dan buen volumen y estructura al vino. Persistencia larga del sabor a fruta roja, destacando un final elegante de especias tostadas: clavo y nuez moscada.

#### Servicio y armonías

Servido entre 16°C y 18°C en copa de tamaño medio. Será el perfecto aliado de platos de sabor intenso como carnes rojas, embutidos, carne de caza y guisos de legumbres y recetas de verduras al horno: ratatouille, lasaña vegetal.



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

# PAGO<sup>DE</sup>THARSYS

## CARLOTA SURIA

*Organic*  
BOBAL 2018

### Clima

Nuestros viñedos están situados a 70 km al oeste de la costa del mar Mediterráneo y a más de 780 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

La parcela de Bobal tiene una extensión de 1,12 hectáreas. Las cepas tienen entre 60 y 100 años de edad y su producción media es muy baja, tan solo 2,4 kilogramos de uva por cepa. El suelo es arcilloso lo que le confiere frescura en verano, pues preserva la humedad en el suelo en la época de poca lluvia.

### 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 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, pero lo hizo con mucha calidad. Este Bobal se vendimió el 26 de Septiembre. Las temperaturas especialmente bajas de final de Agosto y Septiembre preservaron la acidez natural de la uva, convirtiendo esta añada en 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. El vino tuvo una maceración en frío durante 24 h, a una temperatura de fermentación suave en torno para mantener potencial aromático de la variedad. Remontados muy suaves y pocos, con vista a no realizar apenas extracción para conseguir una estructura equilibrada. Posteriormente pasó 8 meses en barricas de roble francés, de segundo y tercer vino.

### 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

8437004477798

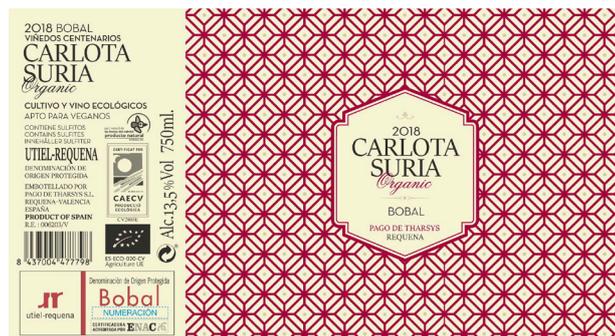
#### Euro-pallet

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)