

PAGO DE THARSYS

CAVA CARLOTA SURIA *Organic* BRUT RESERVA



DO CAVA

REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

Tipo

Vino espumoso blanco

Dosage

Brut- 6 gr/l

Variedades

Macabeo

Grado Alcohólico

12% vol.

Crianza

Crianza en rima de
más de 15 meses

Producción

5 0.000 botellas

CERTIFICADO OFICIAL UE DE VINO ECOLÓGICO

NOTAS DE CATA

Vista

Color amarillo limón pálido, burbuja fina y homogénea que se desprende lentamente formando una corona muy fina, delicada y persistente.

Nariz

Aromas limpios e intensos de cítricos y fruta amarilla maduras: pomelo, manzana golden, uva blanca. Notas sutiles de flores blancas (calas, acacia), con frescas notas de musgo y heno fresco.

Boca

Entrada refrescante y redonda, con fantástico equilibrio entre acidez y madurez. Burbujas delicadas y suaves fruto de la larga crianza en rima que dotan de un agradable volumen en boca. Sensación frutal larga y persistencia en todo el paladar. Elegante postgusto a mantequilla y levadura de pan. Final limpio y seco con fantástica persistencia.

Servicio y armonías

Servido entre 6°C y 8°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. Combinará a la perfección con platos especiados: tacos mejicanos, pato laqueado, ensaladas con frutas y frutos secos, y por supuesto, también será un buen acompañante de hojaldres dulces, repostería con fruta y dulces de sartén: buñuelos, pestiños, flores, hojuelas, torrijas.

Nota

Carlotia Suria fue el primer cava creado por Ana Suria y Vicente García, los fundadores de Pago de Tharsys, en 1991 en el garaje de su casa, y tan solo se hicieron 2.000 botellas. Éste fue el germen de lo que es hoy Pago de Tharsys, y este cava nos sigue recordando cada día el espíritu que lo originó: amor, ilusión, esfuerzo y un punto de locura.



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

PAGO DE THARSYS

CAVA CARLOTA SURIA *Organic* BRUT RESERVA

Clima

Nuestros viñedos están situados a más de 700 metros sobre el nivel de mar Mediterráneo, por tanto disfrutan de un clima 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. 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 2015 fue un año ideal para la vid, el otoño y el invierno no fueron excesivamente fríos y hubo suficientes lluvias, especialmente durante el mes de noviembre y marzo. Estas precipitaciones generaron reservas de agua en el subsuelo, suficientes para aguantar un verano muy caluroso y seco. La calidad de la uva fue fantástica.

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.

Una vez realizado el tiraje el cava descansa en nuestra cava subterránea durante al menos 15 meses en posición horizontal, y un mes antes del degüelle pasará a los pupitres donde se realiza el removido de forma manual.

El "dosage" es de 6 gramos/litro y el licor de expedición procede de la solera familiar que contiene viejos vinos de más de 26 años. Es esta solera la que confiere el carácter elegante y tan particular a nuestros cavas.

La etiqueta de la botella se ha realizado con papel de celulosa de origen ecológico sin tratamientos nocivos para el medioambiente. Todos los materiales son reciclables y biodegradables.



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

Cava Estándar

Capacidad botella

75 cl.

Capacidad Caja

6 botellas

Tipo de caja

Cartón kraft packmaster

de 2mm Canal 3.

Posición Vertical

Peso por caja

10.20 kg

EAN code

8437004477545

Euro-pallet

17 Cajas por altura

85 Cajas por palet

510 Botellas por palet

ETIQUETADO

