

# PAGO DE THARSYS

## Pago de Tharsys ARGILA

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

---

**Tipo**

Vino tinto

---

**Grado Alcohólico**

14% vol.

---

**Variedades**

Merlot

---

**Producción**

7.357 botellas

---

**Crianza**

12 meses en barricas de  
roble francés de 1 y 2 años

CERTIFICADO OFICIAL UE DE VINO ECOLÓGICO

---

**NOTAS DE CATA****Vista**

Color rubí brillante e intenso. Lágrimas finas que se deslizan lentamente por la copa.

**Nariz**

A copa parada aparecen sutiles aromas de moras, ciruela roja madura, y lavanda. Tras agitarlo se desprenden intensos aromas de frutas rojas al horno y sutiles notas de especias: pimienta negra, clavo, así como cacao, café y hojas de tabaco.

**Boca**

Intenso sabor de moras silvestres maduras, y arándanos azules. Sensación amplia y persistente en el paladar. Cuerpo voluminoso, con acidez media que potencia la sensación de frescura. Final largo que recuerda a regaliz, café recién molido y azúcar tostada. Tanino maduro y agradable.

**Servicio y armonías**

Servido entre 16°C y 18°C en copa de tamaño medio y cuerpo amplio. Es un vino ideal para acompañar platos de carne roja de larga maduración, cordero al horno o un delicioso magret de pato con reducción de frutos rojos. También será un fantástico aliado de guisos tradicionales de carne y verduras.

**Nota**

El nombre de este vino, Argila, es sinónimo de Arcilla ("Argilla" en latín), y hace referencia al tipo de suelo del viñedo de Merlot de nuestro pago, compuesto principalmente por arcillas, y que le confiere más cuerpo, concentración y profundidad a este vino.



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 DE THARSYS



## 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 Merlot (2 ha.) está situada en la parte norte de nuestro pago, el suelo en esta parcela tiene un porcentaje muy elevado de arcilla en las capas altas (entre 1 metro y 3 metros de profundidad) mezclado con cantos rodados de tamaño medio. La singularidad de esta parcela es la inmensa roca madre compacta de caliza que existe a partir de la capa de arcilla. La parcela tiene una ligera inclinación descendente de norte a sur, lo que permite que el agua no quede retenida en exceso entre la capa de arcilla y la roca madre.

## 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.

Las cepas de Merlot destinadas a hacer este vino, son las más antiguas de nuestro Pago, se plantaron en 1981 y tienen un clon muy poco productivo, que da como resultado racimos y granos de uva muy pequeños, siendo la producción por hectárea extremadamente baja.

La vendimia se realiza de forma manual en cajas de 10 kg, y entra en bodega en escasos 15 minutos, se seleccionan los mejores racimos manualmente sobre mesa y se procesa a continuación.

## 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. La parcela Argila se vendimió el 1 de Octubre. Las temperaturas especialmente bajas de final de 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. Este vino tiene 12 meses de crianza en bodega de roble francés de 1 y 2 años.

El vino no fue sometido a ningún filtrado cuando fue embotellado para preservar al máximo su estructura y paleta aromática. Este es el motivo de que pueda presentar algunos precipitados naturales.



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

Bordelesa Vintage troncocónica

### Capacidad botella

75 cl.

### Capacidad Caja

6 botellas

### Tipo de caja

Cartón kraft

de 3mm Canal 3.

Posición Horizontal

### Peso por caja

7.80 kg

### EAN code

8437004477200

### Euro-pallet

11 Cajas por altura

66 Cajas por palet

396 Botellas por palet

## ETIQUETADO

