

# PAGO<sup>DE</sup>THARSYS

Vino natural  
**Merlot**  
PAGO<sup>DE</sup>THARSYS

**SIN SULFITOS 2020**

**SIN FILTRAR**

DO UTIEL-REQUENA

REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

---

**Tipo**

Vino tinto natural

---

**Grado Alcohólico**

13,5% vol.

---

**Variedades**

Merlot

---

**Producción**

2.098 botellas

---

**Crianza**

3 meses en acero  
inoxidable con sus lías

---

**NOTAS DE CATA**

**Vista**

Color rubí de intensidad media. Lágrima fina y de recorrido lento. Su aspecto es claro en estos momentos (se trata de un vino natural sin filtrar, y con el paso del tiempo podría presentar algo de turbidez, que en ningún caso afectará negativamente a los aromas y sabores, y por supuesto no representará ningún riesgo para la salud).

**Nariz**

A copa parada aparecen delicados y limpios aromas de violeta y frutas rojas frescas: cereza roja, grosella roja. Tras agitarlo aparecen notas de especias picantes: pimienta negra y un agradable toque de lavanda.

**Boca**

Entrada limpia y seca, con una acidez media muy refrescante que consigue aumentar la longitud de los sabores en todo el paladar. Cuerpo medio y tanino maduro suave y agradable. Explosión frutal en boca; las frutas rojas lo impregnan todo. Larga y bella persistencia. Textura suave, sensación rica y envolvente.

**Servicio y armonías**

Servido entre 14°C y 16°C en copa de tamaño medio, cuerpo amplio y ligeramente cerrada en la parte superior. Es un vino ideal para acompañar platos de carnes blancas y rojas con poca curación. También acompañará a la perfección platos de pasta estilo lasaña bolognese o bien recetas de verduras con salsas de base de tomate y setas. Y por supuesto, con platos de legumbres especiados.



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



## Clima

Nuestros viñedos están situados a 70 km al oeste de la costa del mar Mediterráneo y a más de 700 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

Estas uvas de Merlot proceden de la parcela "Argila" ubicada junto a la bodega y plantada en 1986. Esta parcela se caracteriza por su suelo mayormente arcilloso y una ligera capa superior de cantos. En el subsuelo, a unos 2 metros yace la gran roca madre caliza que distingue nuestro terroir único.

## Viticultura ecológica

Tratamos nuestros suelos y vides respetando los preceptos de cultivo ecológico y sostenible. 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 se realiza de madrugada para aprovechar la baja temperatura, de forma manual y en cajas de 10 kg, cuando llega a bodega se selecciona y se procesa sin ninguna adición de sulfitos con máxima higiene y rapidez para garantizar sus aromas y propiedades.

## Añada

El invierno del 2020 fue templado y lluvioso y debido a ello la brotación de las variedades tintas se adelantó a mediados de Marzo. La primavera empezó con lluvias copiosas (80% más lluvia que un año normal) y una bajada de temperatura importante que ralentizó el crecimiento vegetativo unas semanas, pero las fantásticas reservas de agua propiciaron un crecimiento vegetativo extraordinario entre Abril y Mayo, tanto que tuvimos que hacer una intensa poda en verde y gestionar muy bien la canopia para favorecer la floración y maduración de la uva. Afortunadamente, el verano fue seco, y menos caluroso de lo habitual, con mucho contraste de temperatura día-noche, propiciando una maduración lenta del fruto con mucha sanidad y calidad. La vendimia de este Merlot se realizó el 16 de Septiembre. En resumen, la añada 2020 fue algo más productiva que la anterior, con una elevadísima calidad, mayor frescura y mayor potencial de envejecimiento. ¡Fantástica añada!

## Elaboración

Se trata de un vino natural en el que la intervención humana ha sido mínima desde la viticultura a la elaboración. En este caso se han extremado al máximo todos los factores de calidad e higiene porque no se han utilizado sulfitos en ningún momento durante el proceso de elaboración para conservar todas las características organolépticas de la variedad en estado puro.

Tras el estrujado se realizó una maceración pelicular en frío de varios días y posteriormente tuvo una crianza de 3 meses en depósito de acero inoxidable con sus lías finas y no ha sido filtrado para preservar todas sus características aromáticas y estructurales. Con el tiempo podría presentar posos y algo de turbidez, que en ningún momento afectará negativamente a la calidad del vino y a la salud.



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

Corona

### Cápsula

No Tiene

### Botella

Borgoña

### Capacidad botella

75 cl.

### Capacidad Caja

6 botellas

### Tipo de caja

Cartón kraft 3 mm

Canal 3.

Posición Vertical

### Peso por caja

7.40 kg

### EAN code

8437004477109

### Euro-pallet

16 Cajas por altura

80 Cajas por palet

480 Botellas por palet

## ETIQUETADO

