

# PAGO<sup>DE</sup>THARSYS

## Vino natural Merseguera PAGO<sup>DE</sup>THARSYS



**SIN SULFITOS 2022**

**SIN FILTRAR**

DO UTIEL-REQUENA

REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

**Tipo**

Vino blanco natural

sus lías

**Grado Alcohólico**

13% vol.

**Variedades**

Merseguera

**Producción**

3.733 botellas

**Crianza**

3 meses en tinajas de barro cocido (500 l.) con

### NOTAS DE CATA

**Vista**

Color amarillo limón con reflejos verdes. Lágrima fina y de recorrido lento. Su aspecto es claro (se trata de un vino natural sin filtrar, y con el paso del tiempo podría presentar algo de turbidez, y un color más anaranjado, 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 intensos aromas de flores blancas y cítricos: limón, pomelo. Tras agitarlo se desprenden notas de frutas verdes: uva, pera y un sutil toque de melón. Ligeras notas de mazapán.

**Boca**

Seco y con fantástico equilibrio entre acidez y madurez, que deja una sensación muy fresca. Cuerpo medio, voluminoso en boca, textura sedosa y amplia. Larga persistencia en todo el paladar. Intensos sabores de fruta verde, concretamente pera y uva blanca. Agradable postgusto de raíz de regaliz.

**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 platos de verduras horneadas, empanadas y quiches, croquetas, ensaladas variadas y guisos de verduras y platos de pasta con salsas de intenso sabor.

**Nota**

La Merseguera es una variedad blanca autóctona en nuestra región, y en este vino procede de un viñedo muy viejo plantado en 1975 ubicado en la parcela Casa del Sancho, cercana a la bodega. Son cepas plantadas en vaso y en viticultura sostenible con una producción muy pequeña de apenas 2.300 kg/hectárea.



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

Esta Merseguera procede de la parcela Casa del Sancho y apenas tiene 1,2 hectáreas de extensión, con una producción muy escasa debido a la elevada edad de las cepas plantadas en 1975. La parcela se encuentra a 10 km de la bodega y su suelo es argilo-calcáreo y muy pobre en nutrientes. La Merseguera es una variedad muy fuerte que se adapta perfectamente a estas condiciones de suelo en climas secos como el de nuestra región.

## 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 2022 fue muy frío y seco, lo que ayudó a higienizar el suelo del viñedo de insectos dañinos. La primavera fue lluviosa y fría, y ayudó a crear reservas de agua en el subsuelo, pero el frío retrasó la brotación hasta finales de Abril cuando la temperatura por fin se templó y provocó una brotación muy vigorosa. El verano fue extremadamente caluroso y seco, sucediéndose las olas de calor, lo que ralentizó la maduración. La sequía provocó muy bajos rendimientos, pero afortunadamente obtuvimos una calidad extraordinaria de la uva, que favoreció una gran intensidad aromática en los vinos, especialmente en esta Merseguera, que fue vendimiada el 21 de septiembre.

## 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.

Este vino tiene una crianza en tinajas de barro cocido de 500 litros de 3 meses con sus lías y no ha sido filtrado para preservar todos 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

8437004477538

### Euro-pallet

16 Cajas por altura

80 Cajas por palet

480 Botellas por palet

## ETIQUETADO



ARADA  
2022  
VINO  
0075 Merseguera  
Parcela  
Casa del Sancho  
AÑO PLANTACIÓN  
1975  
VENDIMIA  
Manual 21/09/2022  
CRIANZA  
Sobre lías 7 meses  
SULFITOS  
0g  
FILTRADO  
No  
BOTELLAS  
3.753

Vino natural  
Merseguera  
PAGO<sup>DE</sup>THARSYS

VITICULTURA  
SOSTENIBLE  
VINO BLANCO NATURAL  
Este vino es un producto natural y no  
tiene aditivos ni conservantes.  
Vino puede presentar turbidumbre  
y algo de sedimento que son signos de  
su naturaleza para el consumo.  
Alc: 13% Vol 750ml e  
Elaborado por Pago de Tharsys S.L.  
Requena (Valencia) España  
REGULADO POR LEY 4/2013  
UTIEL-REQUENA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



SIN SULFITOS

8 43 7004 4775 38

