

PAGO^{DE}THARSYS

Vino natural Merseguera PAGO^{DE}THARSYS



SIN SULFITOS 2021

SIN FILTRAR

DO UTIEL-REQUENA

REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

Tipo

Vino blanco natural

Grado Alcohólico

14% vol.

Variedades

Merseguera

Producción

3.553 botellas

Crianza

2 meses en acero
inoxidable con sus lías

NOTAS DE CATA

Vista

Color oro viejo con tonalidad naranja. 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 frutas de hueso muy maduras: melocotón, albaricoque y nísperos. Tras agitarlo aparecen notas más concentradas de manzana asada y frutos secos: almendra y mazapán.

Boca

Seco y con fantástico equilibrio entre acidez y madurez. Cuerpo medio, voluminoso en boca, textura sedosa y amplia. Larga persistencia en todo el paladar. Intensos sabores de fruta amarilla muy madura, manzana asada y frutos secos, con un final intenso 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, 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

PAGO^{DE}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 otoño y el invierno de 2021 dejaron buenas reservas de agua en el subsuelo, especialmente la abundante nieve caída el 7 de Enero a la que siguieron temperaturas extremadamente frías por debajo de los -10°C, que esterilizaron el subsuelo de parásitos. La primavera fue templada y lluviosa y propició una brotación temprana y un gran crecimiento vegetativo. Este hecho requirió una gestión muy concienzuda de la canopia: poda en verde y rayuelo para favorecer la aireación de las cepas. El verano tuvo dos semanas de temperaturas muy altas que aceleraron la maduración. La Merseguera se vendimió el 30 de Septiembre, algo más tarde de lo habitual buscando mayor madurez, concentración y volumen.

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 depósito de acero inoxidable de 2 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

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

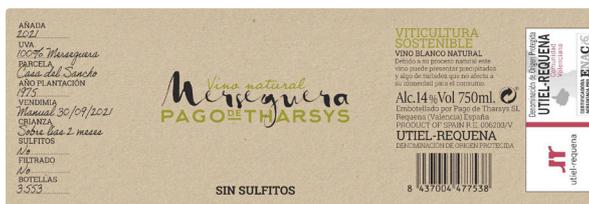
Euro-pallet

16 Cajas por altura

80 Cajas por palet

480 Botellas por palet

ETIQUETADO



ARADA
2021
VINO
100% Merseguera
Parcela
Casa del Sancho
AÑO PLANTACIÓN
1975
VENDIMIA
Manual 30/09/2021
UBANZA
Sobre base 2 meses
SULFITOS
0g
FECHADO
11g
BOTELLAS
3,353

Vino natural
Merseguera
PAGO^{DE}THARSYS

VITICULTURA
SOSTENIBLE
VINO BLANCO NATURAL
Genética del proceso natural
Vino puede presentar turbididad
y algo de sedimento que son signos de
su naturaleza por lo que recomendamos
Alc. 14% 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 437004 477538

