

PAGO DE THARSYS



Millésime ROSÉ BRUT RESERVA *2017*

DO CAVA

REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

Tipo

Vino espumoso rosado

Dosage

Brut 6 gramos/litro

Variedades

Garnacha

Grado Alcohólico

12% vol.

Crianza

Crianza en rima de más
de 24 meses

Producción

8.200 botellas

NOTAS DE CATA

Vista

Elegante color oro rosa, con un brillante y ligero ribete cobrizo. Burbuja extremadamente fina, delicada y persistente.

Nariz

Notas sutiles de fresas, cerezas y pomelo rosa arropadas por frutos secos ligeramente tostados, mantequilla fresca, aromas minerales de talco y piedra caliza.

Boca

Sensación redonda y cremosa en boca, burbujas delicadas y envolventes. Resaltan las cerezas y fresas salvajes, y los tostados procedentes de la larga crianza en rima, que dotan de untuosidad y cremosidad a este cava. Deja un recuerdo limpio, fresco y persistente en el paladar que exige tomar un segundo sorbo con urgencia.

Servicio y armonías

Servido entre 7°C y 9°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. Será el perfecto compañero de platos de marisco, arroces y guisos marinos de gambas, carabineros, cigalas, langosta, centollo. Perfecto al amanecer, extraordinario al atardecer.



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

PAGO DE THARSYS

Millésime ROSÉ BRUT RESERVA 2017

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

Garnacha procedente de la parcela Albar dentro de nuestro Pago, cuyo suelo es mayormente calcáreo pues se ha formado a partir de la roca madre caliza esponjosa, roca "toba" que forma el subsuelo de esta parcela. Esta roca caliza se formó hace millones de años por los sedimentos de carbonatos disueltos en el agua dulce que transcurría por ríos subterráneos. Esta roca es muy porosa y ayuda a retener la humedad en periodos muy secos.

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 2017 tuvo un otoño, invierno y primavera con lluvias suficientes para tener una buena reserva hídrica que fue ideal en el periodo de brotación. El verano fue muy caluroso y seco, provocando que la cosecha fuera inferior a años precedentes: racimos pequeños y bayas muy pequeñas, pero muy sanas. Las altas temperaturas del verano adelantaron la fecha de vendimia a la segunda quincena de Agosto. Esta Garnacha se vendimió el 26 de Agosto. Las bajas temperaturas nocturnas de agosto, otorgaron una extraordinaria acidez que equilibró la gran madurez fenólica de esta añada.

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, en cajas de 10kg, y las uvas pasan por una mesa de selección manual antes de ser prensadas suavemente.

Una vez realizado el tiraje el cava descansa en nuestra cava subterránea durante al menos 24 meses en posición horizontal, y un mes antes del degüelle pasará a los pupitres donde se realiza el removido de forma manual, al igual que el degüelle.

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.

EMBALAJE

Tipo tapón

Corcho aglomerado con arandelas de corcho natural

Cápsula

Complejo

Botella

Cuvée Tradition

Capacidad botella

75 cl.

Capacidad Caja

6 botellas

Tipo de caja

Cartón kraft
de 2mm Canal 3.
Vertical

Peso por caja

10.50 kg

EAN code

8437004477149

Euro-pallet

16 Cajas por altura
80 Cajas por palet
480 Botellas por palet

ETIQUETADO



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