

# PAGO DE THARSYS



## PAGO DE THARSYS ROSADO BRUT NATURE RESERVA

### DO CAVA

REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

#### Tipo

Vino espumoso rosado

#### Dosage

Brut Nature

Sin adición de

licor de expedición

#### Variedades

Garnacha

#### Crianza

Crianza en rima de  
más de 20 meses

#### Grado Alcohólico

12% vol.

#### Producción

2.300 botellas

CERTIFICADO OFICIAL UE DE VINO ECOLÓGICO

### NOTAS DE CATA

#### Vista

Color salmón brillante y limpio, burbuja fina y rápida que se desprende homogéneamente formando una corona muy fina, delicada y persistente.

#### Nariz

Aromas de manzana roja y cerezas, y una sutil pizca de frambuesa. Ligeras notas de hierbas aromáticas silvestres y masa de pan. Notas finales muy minerales.

#### Boca

Explosión de frutas rojas; manzana roja, cerezas y grosellas rojas. Final con sabor de pan tostado. Está dotado de una gran estructura y volumen, que deja un recuerdo largo e intenso en boca. Fantástica acidez con un toque balsámico que recuerda una tarde de verano en el campo. Burbuja fina que deja una sensación cremosa en boca.

#### Servicio y armonías

Servido entre 5° y 7°C en copa de tamaño medio ligeramente cerrada en la parte superior. Servir muy delicadamente sobre el lateral de la copa para preservar la burbuja. Combinará perfectamente con steak tartar y carnes rojas asadas. También será un buen compañero de embutidos tradicionales especiados (sobrasada, chorizo, salchichón, ...). Tomates secos en aceite, quesos curados de oveja, y mojamas.



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



## PAGO DE THARSYS ROSADO BRUT NATURE RESERVA

### Clima

Nuestros viñedos están situados a más de 700 m sobre el nivel de mar Mediterráneo, por tanto disfrutan de un clima 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 cavas de gran calidad y capacidad de larga crianza.

### Suelos

Suelo calcáreo caracterizado por la presencia de grandes franjas y cúmulos de roca madre caliza. Suelo muy pobre en nutrientes que produce granos pequeños, muy aromáticos, con acidez alta, características ideales para obtener vinos bien estructurados y aromáticos, con notas muy minerales.

### 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.

### 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.

Las uvas de garnacha se maceran durante unas horas para que se extraiga de la piel su bello color y los aromas de frutas rojas características de la variedad. Tras el sangrado de la pasta se obtiene el mosto flor, que se desfanga estáticamente y se fermenta a 16 °C. El tiraje se realizó en enero y se colocaron las botellas en posición de rima durante todo el proceso de toma de espuma y crianza por un período de más de 20 meses. Para proceder al degüelle se realizó un removido manual de las botellas y se mantuvieron en punta en pupitres hasta la correcta limpieza.

Esta cuvée especial no tiene licor de expedición añadido, es un Brut Nature "0 dosage", con el objetivo de mostrar la naturaleza de la variedad Garnacha cultivada en nuestro Pago bajo los preceptos ecológicos. El etiquetado y encajado se realiza a mano, botella a botella con sumo cuidado. La etiqueta frontal está realizada sobre arcilla cocida por artesanos ceramistas de nuestra región, y es un tributo a la tipicidad de nuestros suelos y al arte cerámico que impregna nuestra cultura.



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 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

11.00 kg

#### EAN code

8437004477071

#### Euro-pallet

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

### ETIQUETADO

