

# PAGO<sup>DE</sup>THARSYS

## THARSYS CITY BOBAL MADURADO EN BARRICA

**DO UTIEL-REQUENA**  
REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

**Tipo**

Vino tinto

**Grado Alcohólico**

13% vol.

**Variedades**

Bobal

**Crianza**

5 meses en barricas de roble francés y americano

**NOTAS DE CATA**

**Vista**

Color cereza picota profundo brillante de capa media y lágrimas finas.

**Nariz**

Nariz limpia e intensa. Notas de cerezas maduras y bayas rojas, con un ligero toque de toffee y vainilla.

**Boca**

Entrada frutal y equilibrada. Fantástica estructura, con un tanino suave y bien integrado.

**Servicio y armonías**

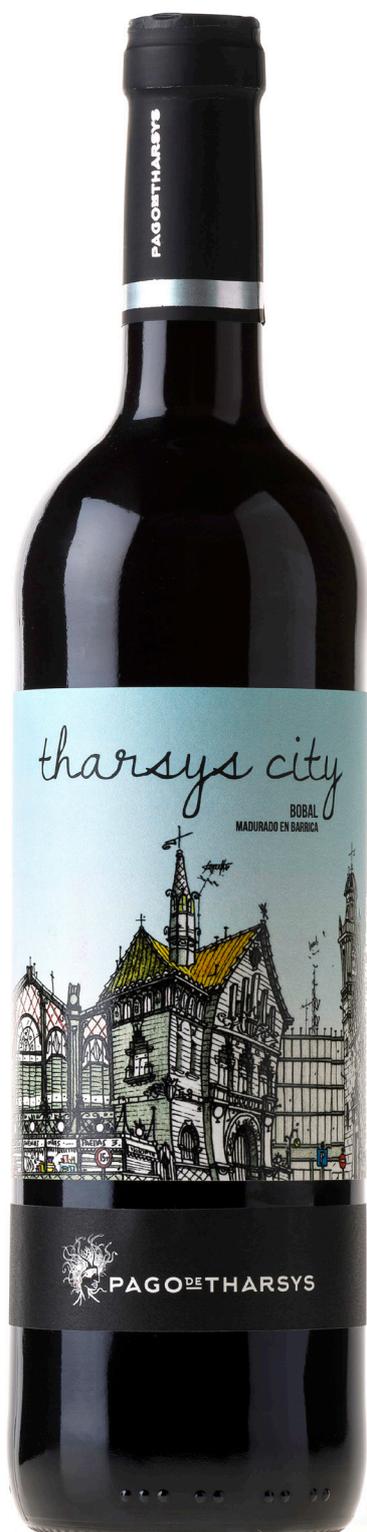
Servido entre 15°C y 16 grados en copa de tamaño medio. Delicioso con platos de pasta con salsas de tomate, carnes asadas, y verduras al horno con especias mediterráneas. Fantástico asociado a tapas tradicionales, por ejemplo: ajoarriero al estilo de Requena, magro en tomate, albóndigas, croquetas de carne y setas.

**Nota**

La etiqueta es obra del pintor callejero Joan Cánovas, más conocido como "el dibujante de los escalones de la Lonja de Valencia". Este artista pinta con su peculiar estilo las plazas y edificios más reconocidos de la Valencia histórica. En esta etiqueta en concreto aparece el Mercado Central de Valencia, un templo gastronómico construido en 1914, donde se pueden encontrar las verduras y frutas más frescas y las viandas más suculentas. Un espectáculo para los sentidos, y los paladares de los amantes de la calidad.

**Reconocimiento**

Premio Vino Distinguido DO Utiel-Requena concedido por el CR Utiel-Requena



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

## THARSYS CITY BOBAL MADURADO EN BARRICA

### Clima

Nuestros viñedos están situados a más de 700 metros 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 vinos de gran calidad y potencial de guarda.

### Suelos

Los suelos donde se cultiva nuestra Bobal, variedad autóctona de esta región, son de naturaleza arcillosa en su mayoría. Las viñas se encuentran en un paraje al este de Requena rodeado de monte: pinos, carrascas y romeros. Este tipo de suelo arcilloso es donde la Bobal se encuentra en casa, y donde muestra todo su potencial aromático y estructural.

### Elaboración

Seguimos el método tradicional de elaboración controlando todo el proceso desde la vendimia hasta que la botella está lista para ser disfrutada. Este vino tiene 5 meses de crianza en barrica de roble francés y americano de diferentes toneleros.

## EMBALAJE

### Tipo tapón

Corcho microgranulado

### Cápsula

Complejo

### Botella

Bordelesa Ecova

### Capacidad botella

75 cl.

### Capacidad Caja

6 botellas

### Tipo de caja

Cartón kraft  
de 3mm Canal 3 autoformante.

Posición Horizontal

### Peso por caja

7.50 kg

### EAN code

8437004477866

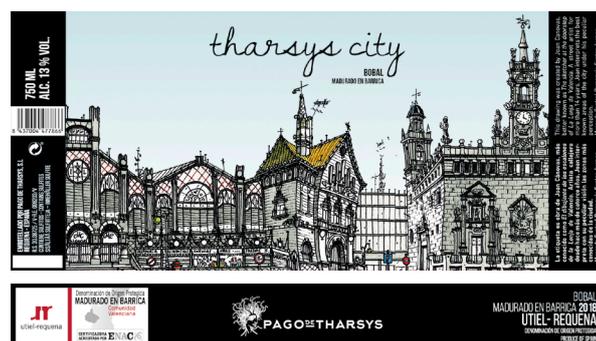
### Euro-pallet

25 Cajas por altura

100 Cajas por palet

600 Botellas por palet

## ETIQUETADO



Carretera N-III , km 274  
46340 Requena - Valencia  
Tel. +34 96 230 33 54  
pagodetharsys@pagodetharsys.com  
[www.pagodetharsys.com](http://www.pagodetharsys.com)