

PAGO^{DE}THARSYS

THARSYS CITY MACABEO MADURADO EN BARRICA

DO UTIEL-REQUENA

REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

Tipo

Vino blanco

Grado Alcohólico

12.5% vol.

Variedades

Macabeo

Crianza

3 meses en barricas de
roble francés y americano

NOTAS DE CATA

Vista

Bello y limpio color amarillo pajizo pálido, con lágrimas finas y lentas.

Nariz

Notas de frutos amarillos de hueso: albaricoque, ciruela Claudia y piel de pomelo. Ligero toque tostado de natillas y galleta.

Boca

Entrada expresiva, refrescante y frutal. Fantástico equilibrio entre madurez y acidez. Magnífica persistencia y sensación untuosa y fresca final.

Servicio y armonías

Servido entre 6°C y 8°C en copa de tamaño medio. Delicioso con platos de pescados blancos poco salseados, berberechos al vapor, navajas a la plancha, y platos tradicionales de mar: "pescaito" frito, buñuelos de bacalao, calamar rebozado, ... también será un vino ideal para acompañar cocina asiática: especialmente platos de curry.

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 la conocida Plaza del Collado de Valencia, situada junto a la Lonja, donde antiguamente los comerciantes hacían sus negocios, hoy en día es un lugar de encuentro de los amantes de la tertulia, la belleza y el buen vino.

Reconocimiento

Medalla de Plata en el Concurso Internacional de Bruselas 2018



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

PAGO^{DE}THARSYS

THARSYS CITY MACABEO 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 Macabeo, variedad blanca mejor adaptada y cultivada en esta región, son de naturaleza arcillo-calcárea. Las viñas se encuentran en un paraje al sur de Requena en uno de los puntos más altos de la región (760m) rodeadas de monte: pinos, carrascas y romeros. Este tipo de suelo calizo-arcilloso y en altura, donde mayor ruptura térmica existe entre día y noche, es donde la Macabeo se muestra extraordinariamente aromática y con una elevada acidez, que dota al vino de su característica frescura y longevidad.

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 3 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

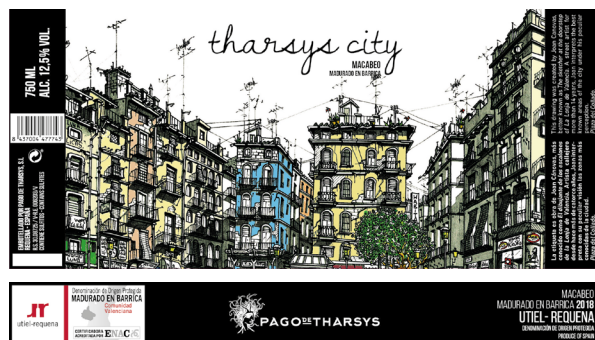
EAN code

8437004477743

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