PAGO DE THARSYS

THARSYS X

BRUT NATURE
GRAN RESERVA 2019

DO CAVA
REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

Tipo
Vino espumoso blanco

Dosage
Brut Nature

Variedades
Xarel.lo

Grado Alcohólico
12% vol.

Crianza
Crianza en rima de
más de 30 meses

Degüelle
Manual, lotes de
420 botellas numeradas

Producción
3.200 botellas

NOTAS DE CATA

Vista
Color amarillo oro brillante, burbuja fina y homogénea que se desprende lentamente formando una corona muy fina, delicada y persistente.

Nariz
Intensos aromas de flores blancas, fruta de hueso fresca, y cítricos: piel de limón y pomelo. Sutiles notas de hojas de té y vegetación de manantial: musgo, piedra mojada. Destacan también notas de mantequilla fresca y almendras tiernas.

Boca
Entrada fresca y limpia, seco y con una fantástica y vibrante acidez en equilibrio con las los sabores de fruta de hueso y cítricos. Gran estructura y sensación de volumen y cremosidad en boca. Larga persistencia en todo el paladar, dejando un delicioso recuerdo almendrado.

Servicio y armonías
Servido entre 7ºC y 9ºC 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 sashimi, ostras y caviar. Exquisito si se acompaña de buena música y bellas vistas al mar o una montaña nevada.

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

PAGO DE THARSYS

THARSYS X
BRUT NATURE
GRAN RESERVA 2019

Curiosidad
La ilustración de la etiqueta de este cava es una serpiente enroscada en un racimo de uva exprimiendo su jugo. La serpiente simboliza la sabiduría, la fortaleza y la inmortalidad, valores que impregnan este cava de edición especial por el 20 Aniversario de Pago de Tharsys. También simboliza el Pecado Original, lo prohibido, el deseo.

La X, hace referencia a la variedad con la que está elaborado este cava, Xarel.lo, una variedad con mucha personalidad, gran estructura y extraordinaria longevidad que dota de nervio y vibración a este limitado cava. Edición limitada de 3.200 botellas, que se degüellan manualmente en lotes de 420 botellas. En la contra etiqueta aparece indicada la fecha del degüelle y el número de botella de cada lote.

Clima
Nuestros viñedos están situados a 70 km al oeste de la costa del mar Mediterráneo y a más de 780 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
Suelo calizo en su mayor parte con algunas franjas de arcilla en capas más profundas. A 2 metros de profundidad hay una gran masa compacta de roca caliza y porosa, llamada “Toba” que dificulta la obtención de nutrientes a la vid pero permite retener humedad y agua en periodos muy secos. Este tipo de suelo produce granos pequeños, muy aromáticos, con acidez alta, características ideales para obtener vinos elegantes y aromáticos de gran calidad.

Añada
El 2019 empezó con buenas reservas de agua gracias a las abundantes lluvias del invierno. La brotación de la vid se atrasó más de lo habitual hasta finales de mayo debido a las inusuales bajas temperaturas de la primavera. A esto, le siguió un verano muy caluroso, con algunas tormentas fuertes con granizo a principios de verano. La producción de la pequeña parcela de 0,4 hectáreas de Xarel.lo fue muy escasa, pero de una excelente calidad, vendimiamos el 15 de septiembre.

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 descansó en nuestra cava subterránea durante al menos 34 meses en posición horizontal, y un mes antes del degüelle pasó a los pupitres donde se realiza el removido de forma manual, al igual que el degüelle. 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 Xarel.lo.

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 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

EMBALAJE

Tipo tapón
Corcho aglomerado con arandelas de corcho natural

Cápsula
Complejo

Botella
Cuvée Tradition

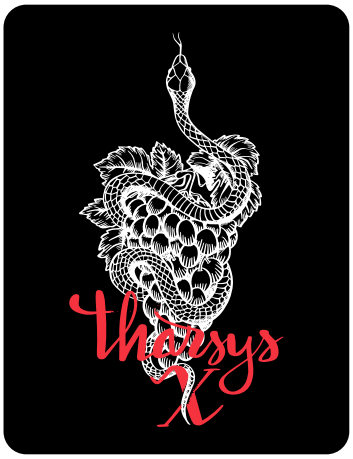
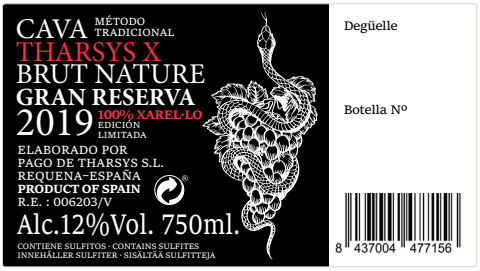
Capacidad botella
75 cl.

Capacidad Caja
6 botellas

Tipo de caja
Cartón kraft
de 2mm Canal 3.
Vertical

Peso por caja
11.00 kg

EAN code
8437004477156

Euro-pallet
16 Cajas por altura
80 Cajas por palet
480 Botellas por palet

ETIQUETADO