



PAGO DE THARSYS

Pago de Tharsys VENDIMIA NOCTURNA

VINO DE PAGO- DO PAGO DE THARSYS
REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

Tipo

Vino blanco

Grado Alcohólico

13,5% vol.

Variedades

Albariño

Producción

9.921 botellas

Crianza

2 meses en acero
inoxidable con sus lías

CERTIFICADO OFICIAL UE DE VINO ECOLÓGICO

NOTAS DE CATA

Vista

Color amarillo limón brillante con reflejos verdes. Lágrima fina y de recorrido lento.

Nariz

A copa parada aparecen sutiles aromas florales: acacia y flor de saúco. Tras ser agitado, se desprenden intensas notas de frutas cítricas: pomelo amarillo, piel de limón y fruta verde: pera. También percibimos elegantes aromas herbarios de salvia y ajedrea, además de notas minerales de piedra mojada.

Boca

Gran intensidad de sabor siendo la fruta verde y los sabores herbarios los protagonistas. Fantástico equilibrio entre acidez y madurez. Sensación de frescura y viveza de larga persistencia en todo el paladar. Buen cuerpo y con textura untuosa, voluminosa, sensación rica y envolvente.

Servicio y armonías

Servido entre 6°C y 8°C en copa de tamaño medio, cuerpo amplio y ligeramente cerrada en la parte superior. Es un vino ideal para acompañar platos de pescado blanco: rodaballo, lenguado, besugo, ... marisco cocido, pulpo y arroces de pescado.

Nota

La variedad Albariño, es originaria de Galicia, y fue traída a la región de Requena en los años 60 por Don Jesús Requena, enólogo de Siete Aguas, que en esos años formó a los productores gallegos en elaboración de vinos blancos de calidad con esta variedad. Nuestras cepas de Albariño proceden de ese viejo viñedo en Siete Aguas y fueron plantadas en 1985 en nuestro Pago por Vicente García, fundador de Pago de Tharsys por su amor a esta variedad y su origen, pues es en Galicia donde inició su carrera como enólogo.



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

PAGO DE THARSYS

Pago de Tharsys VENDIMIA NOCTURNA

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

La parcela de albariño (1 ha.) está situada en la parte sur de nuestro pago. El suelo de esta parcela es muy calizo, debido a la roca madre caliza y porosa, llamada "Toba", sobre la que se asienta y que se ha ido formando a lo largo de 30 millones de años por la sedimentación de carbonatos existentes en el agua dulce de arroyos subterráneos que se han depositado sobre la vegetación viva. Históricamente, a esa parcela se le conoce por el nombre de Albar (Albus en latín = Blanco) por su tierra albariza, de color blanco. Es un suelo ideal para la variedad blanca Albariño, pues es pobre en nutrientes pero en capas bajas permite acumular humedad para pasar los meses más secos del año, dando lugar a uvas pequeñas y muy aromáticas.

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.

La vendimia para este vino, cómo su nombre indica, la realizamos por la noche para aprovechar las bajas temperaturas nocturnas que tenemos en el mes de Septiembre, con el propósito de obtener la máxima calidad del fruto y preservar los aromas florales y frutales de la variedad Albariño. La vendimia se realiza de forma manual en cajas de 10 kg, y entra en bodega en escasos 15 minutos, se selecciona y se procesa.

Añada

El otoño y el invierno de 2021 dejaron buenas reservas de agua en el subsuelo, especialmente la abundante nieve caída el 7 de Enero a la que siguieron temperaturas extremadamente frías por debajo de los -10°C, que esterilizaron el subsuelo de parásitos. La primavera fue templada y lluviosa y propició una brotación temprana y un gran crecimiento vegetativo. Este hecho requirió una gestión muy concienzuda de la canopia: poda en verde y rayuelo para favorecer la aireación de las cepas. El verano tuvo dos semanas de temperaturas muy altas que aceleraron la maduración, especialmente del Albariño que fue vendimiado la madrugada del 3 de Septiembre. Esta añada ha sido menos productiva, con gran calidad y algo más de madurez.

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 una crianza en depósito de acero inoxidable de 2 meses con sus lías. No se ha realizado crianza en bodega con el propósito de respetar los aromas florales y frutales de este peculiar Albariño de Requena.



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

EMBALAJE

Tipo tapón

Corcho natural

Cápsula

Complejo

Botella

Borgoña

Capacidad botella

75 cl.

Capacidad Caja

6 botellas

Tipo de caja

Cartón kraft

de 3mm Canal 3.

Posición Horizontal

Peso por caja

7.40 kg

EAN code

8437004477026

Euro-pallet

11 Cajas por altura

66 Cajas por palet

396 Botellas por palet

ETIQUETADO



0.921
BOTELLAS
D.O. PAGO DE THARSYS
REQUENA