

PAGO DE THARSYS



Pago de Tharsys
ARGILA

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

Tipo

Vino tinto

Grado Alcohólico

13,5% vol.

Variedades

Merlot

Producción

5.920 botellas

Crianza

12 meses en barricas de
roble francés de 1 y 2 años

CERTIFICADO OFICIAL UE DE VINO ECOLÓGICO

NOTAS DE CATA**Vista**

Color rubí brillante e intenso. Lágrimas finas que se deslizan lentamente por la copa.

Nariz

A copa parada aparecen sutiles aromas de moras, ciruela roja madura, y lavanda. Tras agitarlo se desprenden intensos aromas de frutas rojas al horno, compota de cerezas y pimienta blanca. Sutiles notas de hierbas aromáticas, lavanda y salvia.

Boca

Sugerente sabor de moras silvestres maduras, y arándanos azules. Sensación amplia y persistente en el paladar. Estructura equilibrada, buena acidez que potencia la sensación de frescura. Recuerdo de regaliz, café recién molido y azúcar tostada. Tanino maduro y agradable.

Servicio y armonías

Servido entre 16°C y 18°C en copa de tamaño medio y cuerpo amplio. Es un vino ideal para acompañar platos de carne de buey a la plancha, cordero al horno y también con un delicioso magret de pato con una reducción de frutos rojos. También será un fantástico aliado de guisos tradicionales de carne y verduras.

Nota

El nombre de este vino, Argila, es sinónimo de Arcilla (Argilla en latín), y hace referencia al tipo de suelo del viñedo de Merlot de nuestro pago, compuesto principalmente por arcillas, y que le confiere características especiales a este vino.



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 ARGILA

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

La parcela de Merlot (2 ha.) está situada en la parte norte de nuestro pago, el suelo en esta parcela tiene un porcentaje muy elevado de arcilla en las capas altas (entre 1 metro y 3 metros de profundidad) mezclado con cantos rodados de tamaño medio. La singularidad de esta parcela es la inmensa roca madre compacta de caliza que existe a partir de la capa de arcilla. La parcela tiene una ligera inclinación descendente de norte a sur, lo que permite que el agua no quede retenida en exceso entre la capa de arcilla y la roca madre.

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.

Las cepas de Merlot destinadas a hacer este vino, son las más antiguas de nuestro Pago, se plantaron en 1981 y tienen un clon muy poco productivo, que da como resultado racimos y granos de uva muy pequeños, siendo la producción por hectárea extremadamente baja.

La vendimia se realiza de forma manual en cajas de 10 kg, y entra en bodega en escasos 15 minutos, se seleccionan los mejores racimos manualmente sobre mesa y se procesa a continuación.

Añada

El 2017 tuvo un otoño, invierno y primavera con lluvias suficientes para tener una buena reserva hídrica que fue ideal en el periodo de brotación. El verano fue muy caluroso y seco, provocando que la cosecha fuera inferior a años precedentes: racimos pequeños y bayas muy pequeñas, pero muy sanas. Las altas temperaturas del verano adelantaron la fecha de vendimia de las variedades tintas a la segunda quincena de Septiembre. En concreto este Merlot se vendimió el 26 de Septiembre. Afortunadamente, las bajas temperaturas nocturnas de agosto y septiembre, otorgaron una extraordinaria acidez que equilibró la gran madurez fenólica de esta añada.

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 12 meses de crianza en bodega de roble francés de 1 y 2 años.

El vino no fue sometido a ningún filtrado cuando fue embotellado para preservar al máximo su estructura y paleta aromática. Este es el motivo de que pueda presentar algunos precipitados naturales.



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

Bordelesa Vintage troncocónica

Capacidad botella

75 cl.

Capacidad Caja

6 botellas

Tipo de caja

Cartón kraft

de 3mm Canal 3.

Posición Horizontal

Peso por caja

7.80 kg

EAN code

8437004477200

Euro-pallet

11 Cajas por altura

66 Cajas por palet

396 Botellas por palet

ETIQUETADO

