

# PAGO DE THARSYS



## Pago de Tharsys SELECCIÓN BODEGA

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

---

**Tipo**

Vino tinto

---

**Grado Alcohólico**

13.5% vol.

---

**Variedades**

85% Merlot  
15% Cabernet Franc

---

**Producción**

3.183 botellas

---

**Crianza**

12 meses en barricas de  
roble francés de 1 año

CERTIFICADO OFICIAL UE DE VINO ECOLÓGICO

---

**NOTAS DE CATA****Vista**

Color granate brillante y límpido. Lágrimas finas y abundantes que se deslizan lentamente por la copa.

**Nariz**

Destaca en aromas de frutas rojas, especialmente aroma a licor de ciruelas rojas, y notas de cedro y bosque húmedo: hojas, humus, tierra). Sutiles toques de especias: pimienta negra y clavo.

**Boca**

Estructura y acidez equilibradas, sensación fresca y persistente en toda la lengua y paladar. Taninos maduros que refuerzan la estructura y redondez del vino. Sabor a guindas, humus y especias.

**Servicio y armonías**

Servido entre 16°C y 18°C en copa de cuerpo amplio, con buena superficie de aireación. Acompañará magníficamente platos guisados de carne de caza y platos elaborados son setas: rebollones, boletus, ...



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 DE THARSYS

## Pago de Tharsys SELECCIÓN BODEGA

### 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 1 m y 3 metros de profundidad. 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.

La parcela de Cabernet Franc (1,5 ha.) se encuentra en la parte sur de nuestro pago y la composición del suelo es totalmente caliza, procedente de la descomposición de la roca madre del subsuelo formada hace 30 millones de años con la sedimentación de micro-organismos acuáticos. Este suelo es ideal para la variedad Cabernet Franc, dando lugar a un vino de buena estructura y acidez y aromas intensos telúricos.

### 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 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 2010 empezó con mucho frío y una fuerte nevada a mediados de Enero, a la que siguieron intensas lluvias que se alargaron hasta finales de la primavera. En general fue un año muy lluvioso (600 litros por metro cuadrado) muy por encima de la media anual que son 420 litros. Gracias a esto, se consiguió una buena reserva hídrica en el suelo, que ayudó al viñedo durante su época de brotación y desarrollo. La vendimia de la Merlot y la Cabernet se realizó a finales de septiembre, cuando las temperaturas ya eran bajas, consiguiendo una perfecta madurez fenólica de la uva.

### 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 barrica de roble francés. Esta cuvée Selección Bodega, procede de la selección organoléptica de las mejores barricas que realiza nuestro comité de cata formado por los enólogos de la bodega y catadores experimentados. El número de botellas dependerá del nº de barricas que se seleccionen ese año como especiales por estar por encima de todas las demás en aromas, cuerpo y estructura. 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](http://www.pagodetharsys.com)

### EMBALAJE

#### Tipo tapón

Corcho natural

#### Cápsula

Estañó

#### 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

11.00 kg

#### EAN code

8437004477002

#### Euro-pallet

11 Cajas por altura

66 Cajas por palet

396 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)