

# PAGO DE THARSYS

## CARLOTA SURIA *Organic* CRIANZA 2018



**DO UTIEL - REQUENA**  
REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

**Tipo**  
Vino tinto

**Grado Alcohólico**  
13,5% vol.

**Variedades**  
Merlot y Cabernet Franc

**Producción**  
9.250 botellas

**Crianza**  
12 meses en barricas de  
roble francés y americano

CERTIFICADO OFICIAL UE DE VINO ECOLÓGICO

### NOTAS DE CATA

**Vista**  
Color rubí limpio y brillante de capa media y lágrimas finas.

**Nariz**  
Nariz limpia e intensa, notas de fruta roja: grosellas maduras y cerezas rojas. Fondo de hojas de tabaco rubio y moka.

**Boca**  
Fantástico equilibrio entre fruta y acidez. Excelente peso y estructura en boca gracias a unos taninos maduros e integrados. Ci-ruela roja y cerezas maduras, con un leve toque de arcilla y toffee.

**Servicio y armonías**  
Servido entre 16°C y 18°C en copa de tamaño medio. Delicioso para acompañar un buen solomillo al horno, embutido de orza, unas migas de pastor, y un revuelto de rebollones u otras setas silvestres. También será el compañero ideal de una paella tradicional de pollo y conejo o un arroz de pato.



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<sup>DE</sup>THARSYS

## CARLOTA SURIA

*Organic*  
CRIANZA 2018

### 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 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 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 a 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.

### 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 20 kg, y entra en bodega en escasos 15 minutos, se seleccionan los mejores racimos manualmente sobre mesa y se procesa a continuación.

### Añada

El 2018 tuvo un invierno y primavera con lluvias suficientes para tener una buena reserva hídrica que fue ideal en el periodo de brotación. El verano fue más fresco y lluvioso que en los años precedentes, por lo que la uva maduró algo más tarde. La vendimia de la Merlot se realizó el 5 de Octubre y la Cabernet Franc el 10 de Octubre. Las temperaturas especialmente bajas de final de Agosto y Septiembre hacen de esta añada una de las más frescas y posiblemente longevas de los últimos 12 años.

### 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 y americano de diferentes toneleros y diferentes años de uso.

### EMBALAJE

#### Tipo tapón

Corcho natural

#### Cápsula

Complejo

#### Botella

Bordelesa Ecova

#### Capacidad botella

75 cl.

#### Capacidad Caja

6 botellas

#### Tipo de caja

Cartón kraft packmaster

de 3mm Canal 3.

Posición Horizontal

#### Peso por caja

7.50 kg

#### EAN code

8437004477712

#### 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)