

PAGO DE THARSYS

CARLOTA SURIA

Organic

BOBAL 2017



DO UTIEL - REQUENA

REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

Tipo

Vino tinto

Grado Alcohólico

13% vol.

Variedades

Bobal de viñedos
centenarios

Producción

7.400 botellas

Crianza

8 meses en barricas
de roble francés

CERTIFICADO OFICIAL UE DE VINO ECOLÓGICO

NOTAS DE CATA

Vista

Color rubí intenso, limpio y brillante de capa media y lágrimas medias.

Nariz

Nariz limpia e intensa, notas de fruta roja: grosellas maduras y ciruelas rojas. Aromas secundarios de moka y toffee tostado.

Boca

Sabor intenso a frutas rojas, especialmente ciruelas rojas. Fantástico equilibrio entre acidez y madurez. Taninos maduros que dan buen volumen y estructura al vino. Persistencia larga del sabor a fruta roja, destacando un final elegante de especias tostadas: clavo y nuez moscada.

Servicio y armonías

Servido entre 16°C y 18°C en copa de tamaño medio. Será el perfecto aliado de platos de sabor intenso como carnes grasas: embutidos, presa ibérica, carne de caza Y guisos tradicionales de cocciones largas.



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

PAGO^{DE}THARSYS

CARLOTA SURIA *Organic* BOBAL 2017

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 Bobal tiene una extensión de 1,12 hectáreas. Las cepas tienen entre 60 y 100 años de edad y su producción media es muy baja, tan solo 2,4 kilogramos de uva por cepa. El suelo es arcilloso lo que le confiere frescura en verano, pues preserva la humedad en el suelo en la época de poca lluvia.

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 realizó el 18 de Septiembre de forma manual en cajas de 15 kg, y entró en bodega en escasos 15 minutos para preservar todas sus características aromáticas.

Añada

El 2017 fue un año muy caluroso, y aún si el índice de pluviometría fue normal para esta región, las lluvias se localizaron en el periodo invernal lo que permitió una buena reserva hídrica de cara a la brotación, pero el periodo de primavera y verano fue extremadamente seco. Este hecho unido a las temperaturas más altas de lo normal del verano provocó un adelanto de la cosecha respecto a otros años uno 15 días. La calidad de la cosecha fue muy buena, racimos y bayas pequeños pero en perfecto estado de sanidad. Esto es muy importante en el caso del Bobal que tiende a dar racimos grandes y bayas gruesas. El equilibrio de polifenoles de la uva fue muy bueno.

Elaboración

Seguimos el método tradicional de elaboración controlando todo el proceso desde la vendimia hasta que la botella está lista para ser disfrutada. El vino tuvo una maceración en frío durante 24 h, a una temperatura de fermentación suave en torno para mantener potencial aromático de la variedad. Remontados muy suaves y pocos, con vista a no realizar apenas extracción para conseguir una estructura equilibrada. Posteriormente pasó 8 meses en barricas de roble francés, de segundo y tercer vino.

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

8437004477798

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