

PAGO DE THARSYS



PAGO DE THARSYS BRUT NATURE RESERVA



DO CAVA

REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

Tipo

Vino espumoso blanco

Dosage

Brut Nature

Sin adición de licor de expedición

Variedades

Chardonnay

Grado Alcohólico

12% vol.

Crianza

Crianza en rima de
más de 20 meses

Producción

2.700 botellas

CERTIFICADO OFICIAL UE DE VINO ECOLÓGICO

NOTAS DE CATA

Vista

Color amarillo oro viejo brillante, burbuja fina y homogénea que se desprende lentamente formando una corona muy fina, delicada y persistente.

Nariz

Aromas de flores blancas (calas, nenúfar), con frescas notas de musgo y heno fresco. Sutil aroma a mantequilla fresca y corteza de pan tostada.

Boca

Entrada fresca y limpia, con fantástico equilibrio entre acidez y madurez. Burbujas delicadas y suaves fruto de la larga crianza en rima que dotan de un agradable volumen en boca. Sensación de frescura y pureza de larga persistencia en todo el paladar.

Servicio y armonías

Servido entre 7°C y 9°C en copa de tamaño medio, cuerpo amplio y ligeramente cerrada en la parte superior. Servir muy delicadamente sobre el lateral de la copa para preservar la burbuja. Será el perfecto compañero de platos de pescados grasos, carnes blancas, guisos marineros, verduras al horno. Exquisito si se acompaña con vistas al mar.

Reconocimientos

Mejor Cava de España en Certamen Enoforum
Medalla de Oro 50 Great Cavas



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 BRUT NATURE RESERVA

Clima

Nuestros viñedos están situados a más de 700 m 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 cava de gran calidad y capacidad de larga crianza.

Suelos

Suelo calcáreo en su mayor parte con algunas franjas de arcilla en capas más profundas. A 2 metros de profundidad hay una gran masa compacta de roca caliza que dificulta la obtención de nutrientes a la vid pero permite retener humedad y agua en periodos muy secos. Este tipo de suelo produce granos pequeños, muy aromáticos, con acidez alta, características ideales para obtener vinos elegantes y aromáticos de gran calidad.

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.

Añada

El 2015 fue un año ideal para la vid, el otoño y el invierno no fueron excesivamente fríos y hubo suficientes lluvias, especialmente durante el mes de noviembre y marzo. Estas precipitaciones generaron reservas de agua en el subsuelo, suficientes para aguantar un verano muy caluroso y seco. La calidad de la uva fue fantástica.

Elaboración

Seguimos el método tradicional de elaboración controlando todo el proceso desde la vendimia hasta que la botella está lista para ser disfrutada. La vendimia se realiza de forma manual, en cajas de 10kg, y las uvas pasan por una mesa de selección manual antes de ser prensadas suavemente.

Una vez realizado el tiraje el cava descansa en nuestra cava subterránea durante al menos 20 meses en posición horizontal, y un mes antes del degüelle pasará a los pupitres donde se realiza el removido de forma manual, al igual que el degüelle.

Esta cuvée especial no tiene licor de expedición añadido, es un Brut Nature "0 dosage", con el objetivo de mostrar la naturaleza de la variedad chardonnay cultivada en nuestro Pago bajo los preceptos ecológicos.

El etiquetado y encajado se realiza a mano, botella a botella con sumo cuidado. La etiqueta frontal está realizada sobre arcilla cocida por artesanos ceramistas de nuestra región, y es un tributo a la naturaleza de nuestros suelos y al arte cerámico que impregna nuestra cultura.



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

EMBALAJE

Tipo tapón

Corcho aglomerado con arandelas de corcho natural

Cápsula

Estaño

Botella

Cuvée Tradition

Capacidad botella

75 cl.

Capacidad Caja

6 botellas

Tipo de caja

Cartón kraft
de 2mm Canal 3.
Vertical

Peso por caja

11.00 kg

EAN code

8437004477040

Euro-pallet

16 Cajas por altura
80 Cajas por palet
480 Botellas por palet

ETIQUETADO

