

PAGODETHARSYS

Pago de Tharsys

GRAN RESERVA

2017

BRUT NATURE

DO CAVA

REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

Tipo

Vino espumoso blanco

Dosage

Brut Nature

Sin adición de licor de expedición

Variedades

50% Chardonnay
30% Macabeo
20% Parellada

Grado Alcohólico

12% vol.

Crianza

Gran Reserva
Crianza en rima
40 meses

Producción

2.000 botellas

CERTIFICADO OFICIAL UE DE CAVA ECOLÓGICO

NOTAS DE CATA

Vista

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

Nariz

Aromas de frutas amarillas maduras: melocotón de seco, manzana golden, piel de limón amarillo. Notas de mantequilla, avellanas tostadas, manzana asada, pan recién horneado, crema pastelera, vainilla.

Boca

Entrada redonda, plena y untuosa. Burbujas delicadas y suaves fruto de su larga crianza en rima que dotan de un extraordinario volumen y cremosidad en boca. Sensación de frescura y 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. Es una cuvée ideal para acompañar grandes momentos, de unión y de celebración. Fantástico para armonizar todo un menú degustación con diversidad de materias primas y elaboraciones.

Mejorará en botella y ganará complejidad durante los próximos 5 años.



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 GRAN RESERVA 2017 BRUT NATURE

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 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 estas variedades blancas a la segunda quincena de Agosto. Las bajas temperaturas nocturnas de agosto, otorgaron una extraordinaria acidez que equilibró la gran madurez fenólica de esta añada.

Elaboración

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. Seguimos el método tradicional de elaboración controlando todo el proceso desde la recolección de la uva hasta que la botella está lista para ser disfrutada.

Una vez realizado el tiraje el cava descansa en nuestra bodega subterránea durante al menos 40 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 limitada cuvée de 2.000 botellas no tiene licor de expedición añadido, es un Brut Nature "0 dosage", con la finalidad de dejar al descubierto la extraordinaria complejidad aromática que produce la larga crianza en rima de casi 4 años. Solo elaboramos esta cuvée Gran Reserva Brut Nature en aquellos años en los que conseguimos una calidad de uva excelente y una acidez elevada que propicie mayor longevidad y potencial de guarda.



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

Complejo

Botella

Cuvée Tradition

Capacidad botella

75 cl.

Capacidad Caja

6 botellas

Tipo de caja

Cartón kraft
de 2mm Canal 3.
Vertical

Peso por caja

10.50 kg

EAN code

8437004477132

Euro-pallet

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

ETIQUETADO

