

PAGO^{DE}THARSYS

CAVA *alegría* ALEGRÍA DE THARSYS



DO CAVA

REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

Tipo

Vino espumoso blanco

Dosage

Dulce - 50 gr/l

Variedades

Chardonnay

Grado Alcohólico

12% vol.

Crianza

Crianza en rima de
más de 14 meses

Producción

2.600 botellas

NOTAS DE CATA

Vista

Bonito color oro viejo con un brillante y ligero ribete dorado. Burbuja fina, enérgica y persistente.

Nariz

Extraordinaria explosión de aromas frutales: albaricoque, chirimoya, nísperos, melocotón y un suave toque de raíz de regaliz. Su burbuja es fina, rápida, y persistente en la copa

Boca

Sensación redonda, cremosa y muy persistente en boca, sorprende su frescura gracias al gran equilibrio entre acidez y dulzor. La burbuja es fina y enérgica en el paladar realzando la sensación fresca y alegre.

Servicio y armonías

Alegria de Tharsys se puede tomar a su gusto y sin reglas. Dependiendo del momento, de la compañía, de la hora del día y de los utensilios de se disponga.

Puede tomarlo muy frío, a 3°C, incluso con hielo, acompañando fruta, yogur, compotas, y sabrosísimo con tostas de salmón y aguacate, huevos beneditinos, tortitas dulces,

También estará fantástico combinado con zumo natural de melocotón o naranja, y unas hojas de verbena fresca y corteza de lima.

El placer se multiplicará exponencialmente si se acompaña de unas vistas al mar o a la montaña, mientras atardece en el horizonte. Pero con lo que realmente Alegria de Tharsys está extraordinariamente rico es compartido con los amigos, en cualquier sitio y a cualquier hora.



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

PAGO^{DE}THARSYS

CAVA *alegría* ALEGRÍA DE THARSYS

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 cavas de gran calidad y capacidad de larga crianza.

Suelos

Suelo calcáreo en su mayor parte con algunas franjas de arcilla en capas profundas, que nos ayudan a retener la humedad en periodos muy secos.

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.

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 cava subterránea durante al menos 14 meses en posición horizontal, y un mes antes del degüelle pasará a los pupitres donde se realiza el removido de forma manual.

El "dosage" es de 50 gramos/litro y el licor de expedición procede de una mezcla secreta de viejos vinos dulces de varias añadas elaborados en la bodega y guardados con sumo cuidado. Es este licor secreto el que dota del carácter exótico y único a este cava.



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 packmaster

de 2mm Canal 3.

Posición Vertical

Peso por caja

10.50 kg

EAN code

8437004477224

Euro-pallet

16 Cajas por altura

80 Cajas por palet

480 Botellas por palet

ETIQUETADO

