

PAGO DE THARSYS

Millésime BARRICA BRUT NATURE RESERVA 2022

DO CAVA

REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

Tipo

Vino espumoso blanco

Dosage

Brut Nature
0 "dosage"

Variedades

Chardonnay

Grado Alcohólico

12% vol.

Crianza

Vino base fermentado en barricas de roble francés más 2 meses de crianza con sus lías. Tras el tiraje, crianza en rima de más de 24 meses

Producción

3.143 botellas

CERTIFICADO OFICIAL UE DE VINO ECOLÓGICO

NOTAS DE CATA

Vista

Color oro viejo con un brillante ribete dorado. Burbuja extra fina, delicada y persistente.

Nariz

Explosión de fruta de hueso madura: melocotón, albaricoque, ciruela amarilla y cítricos: pomelo amarillo y piel de limón. Sutiles aromas de vainilla, crema inglesa, galletas y mantequilla tostada.

Boca

Seco, con una sensación redonda, untuosa y voluptuosa en boca, burbujas delicadas y envolventes procedentes de la larga crianza en rima. Larga persistencia, y sorprendente recuerdo de frutos secos tostados: avellanas, almendras y corteza de pan de pueblo y galletas. Gran estructura y volumen.

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 pescados y carnes ahumadas o cocinadas en barbacoa. Ideal con quesos de pasta dura y larga crianza. Su complejidad irá en aumento a lo largo de los próximos 5 años, no dude en reservar algunas botellas en su cava para no perderse su evolución.



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

PAGO DE THARSYS

Millésime BARRICA BRUT NATURE RESERVA 2022

Clima

Nuestros viñedos están situados a 70 km al oeste de la costa del mar Mediterráneo y a más de 780 metros de altura, disfrutando de un clima Continental 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

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 y porosa, llamada "Toba" 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 invierno de la añada 2022 fue muy frío y seco, lo que ayudó a higienizar el suelo del viñedo de insectos dañinos. La primavera fue lluviosa y fría, y ayudó a crear reservas de agua en el subsuelo, pero el frío retrasó la brotación hasta finales de Abril cuando la temperatura por fin se templó y provocó una brotación muy vigorosa que hubo que controlar con una intensa poda en verde. El verano fue extremadamente caluroso y seco, sucediéndose las olas de calor, lo que ralentizó la maduración. La sequía provocó muy bajos rendimientos, pero afortunadamente obtuvimos una calidad extraordinaria de la uva, que favoreció una gran intensidad aromática.

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. El mosto flor fermentó en barricas de roble francés (50% nuevas, 50% de 1 año). Posteriormente, el vino tuvo una crianza de 2 meses con sus lías en barrica, realizando battonage a diario durante todo este periodo. A continuación siguió su crianza en depósito de acero inoxidable aún con sus lías.

Una vez realizado el tiraje el cava descansa en nuestra cava subterránea durante al menos 24 meses en posición horizontal, y un mes antes del degüelle pasará a los pupitres donde se realiza el removido de forma manual. Este cava es un Brut Nature, no tiene adición de licor de expedición para preservar todos los aromas de la Chardonnay y su larga crianza en barrica que lo dotan de una extraordinaria complejidad aromática.



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

8437004477958

Euro-pallet

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

ETIQUETADO

