

PAGO DE THARSYS



PAGO DE THARSYS CERÁMICA BRUT NATURE GRAN RESERVA 2019

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 60 meses

Producción

2.900 botellas

CERTIFICADO OFICIAL UE DE VINO ECOLÓGICO

NOTAS DE CATA

Vista

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

Nariz

Delicado aroma de árbol en flor: acacia, cerezo, fruta de hueso fresca: albaricoque y nectarina, y cítricos: piel de limón y lima: Destacan también frescas notas de vegetación de manantial y piedra mojada, así como aromas de mantequilla fresca, levadura y almendras ligeramente tostadas.

Boca

Entrada fresca y limpia, seco y con una fantástica acidez en equilibrio con los sabores de fruta de hueso fresca, pera y manzana. Burbujas delicadas y suaves fruto de la larga crianza en rima que dotan de un agradable volumen y cremosidad en boca. Larga persistencia en todo el paladar, especialmente de las notas cítricas y de mantequilla.

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 blancos, ostras y almejas, carnes de ave, guisos marineros, y platos de 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 CERÁMICA BRUT NATURE GRAN RESERVA 2019

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 calizo 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 2019 empezó con buenas reservas de agua gracias a las abundantes lluvias del invierno. La brotación de la vid se atrasó más de lo habitual hasta finales de mayo debido a las inusuales bajas temperaturas de la primavera. A esto, le siguió un verano muy caluroso, con algunas tormentas fuertes con granizo a principios de verano, lo que mermó en un 10% las uvas que llegarían a término. La vendimia estuvo pasada por agua con una semana de intensas lluvias. Muchas dificultades que salvamos con creces gracias a que hicimos un buen trabajo en el viñedo durante todo el año que nos permitió recolectar hermosas y sanísimas uvas, aunque escasas. Este Chardonnay se vendimió el 10 de Septiembre. Esta añada a demostrado ser tremendamente longeva y bella en su evolución!

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 descansó en nuestra cava subterránea durante al menos 60 meses en posición horizontal, y un mes antes del degüelle pasó 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

Estañó

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

