

PAGO^{DE}THARSYS



THARSYS ÚNICO CERÁMICA BRUT RESERVA 2019 BLANC DE NOIR 100% GARNACHA TINTA

DO CAVA

REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

Tipo

Vino espumoso blanco
elaborado con variedad
tinta

Dosage

Brut - 6 gr/l

Variedad

Garnacha tinta

Grado Alcohólico

12% vol.

Crianza

Mínimo 36 meses
de crianza en rima

Producción

2.480 botellas

CERTIFICADO CAECV PRODUCTO ECOLOGICO
CERTIFICADO PRODUCTO VEGANO

NOTAS DE CATA

Vista

Color amarillo paja pálido con ribete brillante, burbuja fina, enérgica y persistente.

Nariz

Intensos aromas de frutas de hueso de verano: melocotón y albaricoque, además de un sutil toque de higos frescos y lavanda. Ligeras notas lácteas, de levadura fresca, almendras tostadas y raíz de regaliz.

Boca

Entrada muy fresca y limpia. Gran estructura y volumen. Burbujas crujientes que se funden con facilidad en el paladar. Sensación de untuosidad y larga persistencia, protagonismo de sabor de uva, higos verdes, mantequilla fresca y frutos secos tostados.

Servicio y armonías

Servido entre 5°C y 7°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. Armonizará perfectamente con carnes rojas cocinadas al horno o a la brasa, arroces y guisos de caza y setas de intenso sabor.



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

PAGO^{DE}THARSYS



THARSYS ÚNICO CERÁMICA BRUT RESERVA 2019 BLANC DE NOIR 100% GARNACHA TINTA

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.

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

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.

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.

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. Las uvas son prensadas y el hollejo de la uva no permanece en contacto con el mosto, para que no le transfiera el color. Así conseguimos un mosto de color blanco con toda la potencia y estructura de la uva tinta Garnacha. Una vez realizado el tiraje el vino descansa en nuestra cava subterránea durante al menos 36 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 tiene un "dosage" de 6 gramos/litro y el licor de expedición procede de la solera familiar que contiene viejos vinos de más de 26 años. Es esta solera la que confiere el carácter elegante y tan particular a nuestros cavas. 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

8437004477064

Euro-pallet

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

ETIQUETADO



RESERVA 2019
+36 MESES DE
CRIANZA EN RIMA
BRUT
ECOLÓGICO

ELABORADO POR
PAGO DE THARSYS S.L.
REQUENA-ESPAÑA
PRODUCT OF SPAIN
R.E.-1000203 V



8 437004 477064

Alc.12% 750ml.

CONTIENE SULFITOS
CONTIENE SULFITOS
INHALALLER SUITTEI
SISALFA SUITTEIJA