

# PAGO DE THARSYS

## Pago de Tharsys VENBIMIA NOCTURNA



### VINO DE PAGO- DO PAGO DE THARSYS REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

#### Tipo

Vino rosado

#### Grado Alcohólico

12% vol.

#### Variedades

Garnacha

#### Producción

2.666 botellas

#### Crianza

Fermentado en barrica, 2 mes de crianza en barrica de roble francés y 1 mes de crianza en inox con sus lías.

CERTIFICADO OFICIAL UE DE VINO ECOLÓGICO

#### NOTAS DE CATA

##### Vista

Color rosa pálido, brillante y claro. Lágrima fina y de recorrido lento con una sensación oleosa muy atractiva.

##### Nariz

Sutiles aromas de flor de cerezo, intensas notas de frutas de hueso no excesivamente maduras: nectarina, albaricoque. Con algo más de temperatura sobresalen intensos aromas de pomelo rosa, cereza y un elegante toque mineral y notas de hierbas balsámicas frescas: salvia y orégano.

##### Boca

Entrada fresca, limpia y voluminosa. Es seco, con muy buen equilibrio aportado por la bella acidez. Destacan las frutas rojas en boca, destacando las cerezas no muy maduras. Larguísima persistencia en el paladar, con un suave y delicioso recuerdo lácteo fresco y de nueces de macadamia ligeramente tostadas. Textura suave y untuosa, sensación rica, voluminosa y envolvente.

##### Servicio y armonías

Servido entre 6°C y 8°C en copa de tamaño medio, cuerpo amplio y ligeramente cerrada en la parte superior. Es un vino ideal para acompañar marisco, especialmente gamba roja y cigalas a la plancha. También será un fantástico compañero de una caldereta de langosta y arroces de marisco. Será el contrapunto fresco y aromático junto a platos de carne blanca elaborados al horno.

##### Nota

La variedad Garnacha se ha cultivado siempre en nuestra región, está perfectamente adaptada a nuestro clima extremo y seco, y es aquí, a 700 m de altura, donde alcanza su extraordinario nivel aromático conservando la frescura que todos deseamos en un vino rosado de gran calidad.



Carretera N-III , km 274  
46340 Requena - Valencia  
Tel. +34 96 230 33 54  
pagodetharsys@pagodetharsys.com  
[www.pagodetharsys.com](http://www.pagodetharsys.com)

# PAGO DE THARSYS

## Pago de Tharsys VENDIMIA NOCTURNA

### 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 debido 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

La parcela de garnacha (0,7 ha.) está situada en la parte sur de nuestro pago. El suelo de esta parcela es muy calizo, debido a la roca madre caliza y porosa, llamada "Toba", sobre la que se asienta y que se ha ido formando a lo largo de 30 millones de años por la sedimentación de carbonatos existentes en el agua dulce de arroyos subterráneos que se han depositado sobre la vegetación viva. Históricamente, a esta parcela se le conoce por el nombre de Albar (Albus en latín = Blanco) por su tierra albariza, de color blanco. Es un suelo ideal para elaborar rosados equilibrados, pues es pobre en nutrientes pero en capas bajas permite acumular humedad para pasar los meses más secos del año, dando lugar a uvas pequeñas y muy aromáticas.

### 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. La vendimia para este vino, cómo su nombre indica, la realizamos por la noche para aprovechar las bajas temperaturas nocturnas que tenemos en el mes de Septiembre, con el propósito de obtener la máxima calidad del fruto y preservar la frescura y frutalidad de la variedad Garnacha. La vendimia se realiza de forma manual en cajas de 10 kg, y entra en bodega en escasos 15 minutos, se selecciona y se procesa.

### Añada

La añada 2023 tuvo un invierno excepcionalmente templado y seco. La primavera fue más calurosa de lo habitual y sin lluvias, lo que ocasionó un adelanto de la brotación en 10 días con respecto a la añada anterior. A finales de Mayo llegó la lluvia y las temperaturas bajaron drásticamente, cumpliéndose el refrán popular de "Cuando en marzo mayea en Mayo marcea". Gracias a ello se equilibraron las reservas de agua y el desarrollo vegetativo de la vid fue bien. El verano muy extremadamente caluroso y seco, lo que repercutió en el tamaño de las bayas y por tanto redujo hasta un 25% la producción; a cambio recolectamos uvas de una sanidad y calidad excelente debido a la ausencia de humedad.

### Elaboración

Seguimos el método tradicional de elaboración controlando todo el proceso desde la vendimia hasta que la botella está lista para ser disfrutada. Para obtener este rosado de color tan delicado y aromático realizamos una maceración en frío en prensa durante 4 horas para extraer el mosto flor. Posteriormente, se fermentó parcialmente a baja temperatura en depósito de inox, y terminó de fermentar en barricas de roble francés de segundo uso. Tuvo una crianza con sus lías en barrica con battonage periódico durante 2 meses y crianza con sus lías en depósito inox durante 1 mes antes de ser embotellado.



Carretera N-III, km 274  
46340 Requena - Valencia  
Tel. +34 96 230 33 54  
pagodetharsys@pagodetharsys.com  
[www.pagodetharsys.com](http://www.pagodetharsys.com)

### EMBALAJE

#### Tipo tapón

Corcho natural

#### Cápsula

Complejo

#### Botella

Borgoña

#### Capacidad botella

75 cl.

#### Capacidad Caja

6 botellas

#### Tipo de caja

Cartón kraft

de 3mm Canal 3.

Posición Horizontal

#### Peso por caja

7.40 kg

#### EAN code

8437004477637

#### Euro-pallet

11 Cajas por altura

66 Cajas por palet

396 Botellas por palet

### ETIQUETADO

