

# PAGO DE THARSYS

## Pago de Tharsys VENDIMIA NOCTURNA



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

### Tipo

Vino blanco

### Grado Alcohólico

13% vol.

### Variedades

Albariño

### Producción

6.400 botellas

### Crianza

2 meses en acero  
inoxidable con sus lías

CERTIFICADO OFICIAL UE DE VINO ECOLÓGICO

### NOTAS DE CATA

#### Vista

Color amarillo limón brillante con reflejos verdes. Lágrima fina y de recorrido lento.

#### Nariz

A copa parada aparecen sutiles aromas florales: acacia y flor de saúco. Tras ser agitado, se desprenden intensas notas de fruta de hueso fresca, fruta verde: pera, y piel de cítricos: piel de limón y pomelo. También percibimos elegantes aromas de salvia y ajedrea, y delicadas notas de vegetación de manantial.

#### Boca

Gran intensidad de sabor siendo la fruta de hueso, cítricos y hierbas frescas. Fantástico equilibrio entre acidez y madurez. Sensación de frescura y viveza de larga persistencia en todo el paladar. Buen cuerpo y con textura untuosa, delicada, sensación rica 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 platos de pescado blanco: rodaballo, lenguado, besugo, ... marisco cocido, pulpo y arroces marineros y vegetarianos.

#### Nota

La variedad Albariño, es originaria de Galicia, y fue traída a la región de Requena en los años 60 por Don Jesús Requena, enólogo de Siete Aguas, que en esos años formó a los productores gallegos en elaboración de vinos blancos de calidad con esta variedad. Nuestras cepas de Albariño proceden de ese viejo viñedo en Siete Aguas y fueron plantadas en 1985 en nuestro Pago por Vicente García, fundador de Pago de Tharsys por su amor a esta variedad y su origen, pues es en Galicia donde inició su carrera como enólogo.



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

# PAGODETHARSYS

## Pago de Tharsys VENDIMIA NOCTURNA

### Clima

Nuestros viñedos están situados a 70 km al oeste de la costa del mar Mediterráneo y a más de 700 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

La parcela de albariño (1 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 esa 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 la variedad blanca Albariño, 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 los aromas florales y frutales de la variedad Albariño. 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

El invierno fue excepcionalmente templado y seco, con apenas 2 semanas de temperaturas mínimas por debajo de los 0°C. La siguió una primavera seca y muy cálida, con algunas temperaturas máximas de 26°C, lo que propició una brotación muy temprana de las variedades blancas. El verano tuvo bastante contraste de temperaturas día/noche, y algunas tormentas importantes de Junio que dejaron buenas y muy necesarias reservas de agua que ayudaron a las vides a crear masa foliar y aumentar el tamaño de las bayas. Agosto y Septiembre fueron meses secos, así que la sanidad de la uva fue excelente. Este Albariño se vendimió el 6 de Septiembre por la noche para aprovechar la importante bajada de temperatura. Muy buena calidad y sanidad de la uva, a cambio de muy baja producción.

### Elaboración

Seguimos el método tradicional de elaboración controlando todo el proceso desde la vendimia hasta que la botella está lista para ser disfrutada. Este vino tiene una crianza en depósito de acero inoxidable de 2 meses con sus lías. No se ha realizado crianza en bodega con el propósito de respetar los aromas florales y frutales de este peculiar Albariño de Requena.



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

8437004477026

#### Euro-pallet

11 Cajas por altura

66 Cajas por palet

396 Botellas por palet

### ETIQUETADO

