

# PAGO DE THARSYS

## CARLOTA SURIA *Organic* CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA 2024

**DO UTIEL - REQUENA**  
REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

**Tipo**  
Vino blanco

**Grado Alcohólico**  
12% vol.

**Variedades**  
Chardonnay

**Producción**  
6.500 botellas

**Crianza**  
2 meses en barricas  
de roble francés

CERTIFICADO DE PRODUCTO  
ECOLÓGICO EUROPEO Y CAECV

CERTIFICADO PRODUCTO VEGANO  
(EUROPEAN VEGETARIAN UNION)

### NOTAS DE CATA

**Vista**  
Color amarillo limón pálido brillante y limpio, con lágrimas finas que se deslizan lentamente.

**Nariz**  
Nariz limpia e intensa, notas cítricas de piel de limón y pomelo, fruta de hueso madura: ciruela amarilla y níspero, la fermentación y crianza en barrica de roble ha aportado sutiles aromas de vainilla, crema inglesa y nuez moscada.

**Boca**  
Fantástico equilibrio entre madurez y acidez, que aporta una maravillosa sensación fresca. Largo y amplia sensación en boca, sabor a cítricos y fruta de hueso fresca. Final persistente, de suave recuerdo a natillas. Sensación glicérica y de volumen en todo el paladar.

**Servicio y armonías**  
Servido entre 7°C y 9°C en copa de tamaño medio. Será un perfecto aliado de pescados grasos y ligeramente ahumados (sardinas, salmón, trucha). También combinará muy bien con carnes blancas al horno, así como recetas elaboradas con pasta, arroz o legumbres donde las verduras sean protagonistas.



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

## CARLOTA SURIA

*Organic*

CHARDONNAY

FERMENTADO EN BARRICA 2024

### Clima

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 Chardonnay se caracteriza por su suelo calcáreo procedente de la descomposición de la roca madre caliza del subsuelo y que representa la singularidad de nuestro pago.

### 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 se realiza de forma manual en cajas de 20 kg, y entra en bodega en escasos 15 minutos, se seleccionan los mejores racimos manualmente sobre mesa y se procesa a continuación.

### 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. Esto propició obtener algo más de rendimiento que el año anterior, aunque menor de lo normal. Agosto y Septiembre fueron meses secos, así que la sanidad de la uva fue excelente. Este Chardonnay se vendimió entre el 20 y el 21 de Agosto. Muy buena calidad y sanidad de la uva, a cambio de 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 realizó su fermentación en barricas de roble francés 50% nuevas y 50% de un año, donde permaneció 2 meses en contacto con sus lías, durante este periodo se realizó battonage de forma diaria. Posteriormente se pasó a un pequeño depósito de acero inox donde siguió en contacto con sus lías durante 6 meses hasta el momento del embotellado.

### EMBALAJE

#### Tipo tapón

Corcho natural

#### Cápsula

Complejo

#### Botella

Bordelesa Ecova

#### Capacidad botella

75 cl.

#### Capacidad Caja

6 botellas

#### Tipo de caja

Cartón kraft packmaster de 3mm Canal 3.

Posición Horizontal

#### Peso por caja

7.50 kg

#### EAN code

8437004477729

#### Euro-pallet

11 Cajas por altura

66 Cajas por palet

396 Botellas por palet

### ETIQUETADO



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