

PAGO^{DE}THARSYS

Vino natural Merseguera PAGO^{DE}THARSYS



SIN SULFITOS 2023

SIN FILTRAR

DO UTIEL-REQUENA

REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

Tipo

Vino blanco natural

Grado Alcohólico

12,5% vol.

Variedades

Merseguera

Producción

3.299 botellas

Crianza

3 meses en tinajas de barro cocido (500 l.) con sus lías

NOTAS DE CATA

Vista

Color amarillo limón con reflejos verdes. Lágrima fina y de recorrido lento. Su aspecto es claro (se trata de un vino natural sin filtrar, y con el paso del tiempo podría presentar algo de turbidez, y un color más anaranjado, que en ningún caso afectará negativamente a los aromas y sabores, y por supuesto no representará ningún riesgo para la salud).

Nariz

A copa parada aparecen intensos aromas de árbol en flor y piel de cítricos: lima, pomelo. Tras agitarlo se desprenden notas de frutas verdes: uva, pera y un sutil toque de melón. Ligeras notas de mazapán y levadura fresca.

Boca

Seco y con fantástico equilibrio entre acidez y madurez, que deja una sensación muy fresca. Cuerpo medio, voluminoso en boca, textura sedosa y amplia. Larga persistencia en todo el paladar. Intensos sabores de fruta verde, concretamente pera y uva blanca. Agradable postgusto de masa madre de pan.

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 verduras horneadas, empanadas y quiches, croquetas, ensaladas variadas y guisos de verduras y platos de pasta con salsas de intenso sabor.

Nota

La Merseguera es una variedad blanca autóctona en nuestra región, y en este vino procede de un viñedo muy viejo plantado en 1975 ubicado en la parcela Casa del Sancho, cercana a la bodega. Son cepas plantadas en vaso y en viticultura sostenible con una producción muy pequeña de apenas 2.300 kg/hectárea.



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

PAGO^{DE}THARSYS



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

Esta Merseguera procede de la parcela Casa del Sancho y apenas tiene 1,2 hectáreas de extensión, con una producción muy escasa debido a la elevada edad de las cepas plantadas en 1975. La parcela se encuentra a 10 km de la bodega y su suelo es argilo-calcáreo y muy pobre en nutrientes. La Merseguera es una variedad muy fuerte que se adapta perfectamente a estas condiciones de suelo en climas secos como el de nuestra región.

Viticultura ecológica

Tratamos nuestros suelos y vides respetando los preceptos de cultivo ecológico y sostenible. 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 madrugada para aprovechar la baja temperatura, de forma manual y en cajas de 10 kg, cuando llega a bodega se selecciona y se procesa sin ninguna adición de sulfitos con máxima higiene y rapidez para garantizar sus aromas y propiedades.

Añada

El invierno fue 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. La variedad Merseguera fue vendimiada el 15 de Septiembre.

Elaboración

Se trata de un vino natural en el que la intervención humana ha sido mínima desde la viticultura a la elaboración. En este caso se han extremado al máximo todos los factores de calidad e higiene porque no se han utilizado sulfitos en ningún momento durante el proceso de elaboración para conservar todas las características organolépticas de la variedad en estado puro.

Este vino tiene una crianza en tinajas de barro cocido de 500 litros de 3 meses con sus lías y no ha sido filtrado para preservar todos sus características aromáticas y estructurales. Con el tiempo podría presentar posos y algo de turbidez, que en ningún momento afectará negativamente a la calidad del vino y a la salud.



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

EMBALAJE

Tipo tapón

Corona

Cápsula

No Tiene

Botella

Borgoña

Capacidad botella

75 cl.

Capacidad Caja

6 botellas

Tipo de caja

Cartón kraft 3 mm

Canal 3.

Posición Vertical

Peso por caja

7.40 kg

EAN code

8437004477538

Euro-pallet

16 Cajas por altura

80 Cajas por palet

480 Botellas por palet

ETIQUETADO



ARADA
2023
VINO
0075 Merseguera
PARCELA
Casa del Sancho
AÑO PLANTACIÓN
1975
VENDIMIA
Manual 15/09/2023
ELABORACION
2 meses con lías
SULFITOS
0g
FILTRADO
No
BOTELLAS
3.249

Vino natural
Merseguera
PAGO^{DE}THARSYS

VITICULTURA
SOSTENIBLE
VINO BLANCO NATURAL
Este vino no contiene sulfuros añadidos.
Este vino puede presentar precipitados
de origen natural que son inocuos a
su consumo para el consumidor.

Alc. 12,5% Vol. 750ml. e
Encomendado por Pago de Tharsys, S.L.
Requena (España)
PRODUCT OF SPAIN R.D. 0062034V

QR code and barcode

SIN SULFITOS

14 80000
180 kcal (47 kJ)

