

PAGO^{DE}THARSYS

ACADEMIA DE LOS NOCTURNOS BOBAL

DO UTIEL-REQUENA

REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

Tipo

Vino tinto

Grado Alcohólico

12.5% vol.

Variedades

Bobal

Crianza

no tiene crianza en barrica

NOTAS DE CATA

Vista

Color cereza picota profundo brillante de capa media y lágrimas finas.

Nariz

Nariz limpia e intensa. Notas de cerezas y bayas rojas maduras con ligeras notas balsámicas de hierbas aromáticas de secano: romero y tomillo.

Boca

Entrada frutal y equilibrada, deja una sensación jugosa y amplia en todo el paladar. Muy refrescante en boca. Taninos suaves y maduros procedentes de la uva de Bobal.

Servicio y armonías

Servido entre 14°C y 16 grados en copa de tamaño medio. Delicioso con todo tipo de tapas mediterráneas de sabor intenso: chorizos al vino, magro con tomate, conejo al ajillo, tortilla de patatas, pimientos del piquillo rellenos, etc También es un vino ideal para acompañar platos de verduras horneadas o cualquier momento en el que simplemente apetece tomar una copa de vino.

Nota

La etiqueta es obra del pintor callejero Joan Cánovas, más conocido como "el dibujante de los escalones de la Lonja de Valencia". Este artista pinta con su peculiar estilo las plazas y edificios más reconocidos de la Valencia histórica. En esta etiqueta en concreto aparece la fachada de la mítica Academia de los Nocturnos de Valencia, donde se reunían a altas horas de la noche conocidos artistas y literatos en pleno siglo XVI siempre acompañados de una copa de vino.



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

PAGO^{DE}THARSYS

ACADEMIA DE LOS NOCTURNOS BOBAL

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 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

Los suelos donde se cultiva nuestra Bobal, variedad autóctona de esta región, son de naturaleza arcillosa en su mayoría. Las viñas se encuentran en un paraje al este de Requena rodeado de monte: pinos, carrascas y romeros. Este tipo de suelo arcilloso es donde la Bobal se encuentra en casa, y donde muestra todo su potencial aromático y estructural.

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 no tiene crianza en barrica pues el objetivo es obtener un vino muy frutal y expresivo con mucha tipicidad de la Bobal, la variedad reina de la región de Utiel-Requena.

EMBALAJE

Tipo tapón

Corcho microgranulado

Cápsula

Complejo

Botella

Bordelesa Ecova

Capacidad botella

75 cl.

Capacidad Caja

6 botellas

Tipo de caja

Cartón kraft
de 3mm Canal 3 autoformante.
Posición Vertical

Peso por caja

7.50 kg

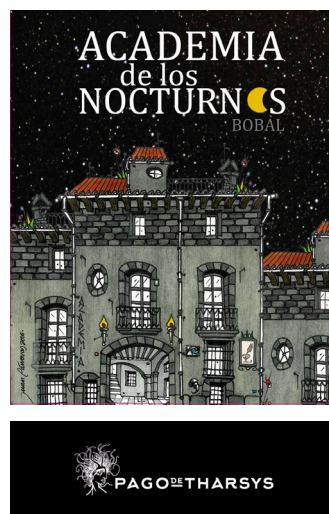
EAN code

8437004477781

Euro-pallet

25 Cajas por altura
100 Cajas por palet
600 Botellas por palet

ETIQUETADO



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