

PAGO^{DE}THARSYS

ACADEMIA DE LOS NOCTURNOS MACABEO

DO UTIEL-REQUENA

REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

Tipo

Vino blanco

Grado Alcohólico

12.5% vol.

Variedades

Macabeo

Crianza

no tiene crianza en barrica

NOTAS DE CATA

Vista

Limpio y brillante color amarillo paja con ligeros reflejos verdes.

Nariz

Nariz limpia e intensa. Notas de flores blancas y fondo afrutado que recuerda melocotón amarillo, plátano y manzana golden.

Boca

Entrada frutal y equilibrada, deja una sensación jugosa, frutal y muy refrescante en todo el paladar. Post-gusto largo y afrutado.

Servicio y armonías

Servido entre 6°C y 7°C en copa de tamaño medio. Delicioso mientras preparas una cena para tus amigos. Será un perfecto compañero de platos de frutos del mar, por ejemplo: tellinas y clotxinas al vapor, sepia y calamar a la plancha, gambas blancas, etc. También combinará bien con arroces de pescado y guisos marineros 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 MACABEO

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 Macabeo, variedad blanca mejor adaptada y cultivada en esta región, son de naturaleza arcillo-calcárea. Las viñas se encuentran en un paraje al sur de Requena en uno de los puntos más altos de la región (760m) rodeadas de monte: pinos, carrascas y romeros. Este tipo de suelo calizo-arcilloso y en altura, donde mayor ruptura térmica existe entre día y noche, es donde la Macabeo se muestra extraordinariamente aromática y con una elevada acidez, que dota al vino de su característica fresca y longevidad.

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 variedad Macabeo, la variedad blanca más típica 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

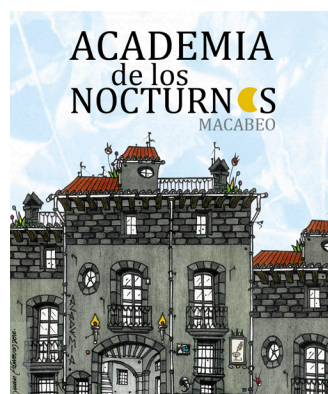
EAN code

8437004477774

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