

PAGO DE THARSYS

CARLOTA SURIA *Organic* CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA 2017



DO UTIEL - REQUENA

REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

Tipo

Vino blanco

Grado Alcohólico

11,5% vol.

Variedades

Chardonnay

Producción

2.000 botellas

Crianza

2 meses en barricas
de roble francés

CERTIFICADO OFICIAL UE DE VINO ECOLÓGICO

NOTAS DE CATA

Vista

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

Nariz

Nariz limpia e intensa, notas de fruta amarillas, piña y ciruela amarilla con sutiles aromas cítricos y balsámicos, hoja de lima. A los pocos segundos se desprenden cálidas notas de vainilla y crema inglesa.

Boca

Fantástico equilibrio entre madurez y acidez. Largo y amplia sensación en boca, sabor a piña madura envuelta en una suave sensación glicérica en todo el paladar. Larga persistencia gracias a su acidez, que nos hace salivar y desear un segundo trago.

Servicio y armonías

Servido entre 7°C y 9°C en copa de tamaño medio. Será un perfecto aliado de pescados azules grasos y ligeramente ahumados (sardinas ahumadas en aceite por ejemplo). También combinará muy bien con carnes blancas al horno, por ejemplo un precioso pollo de corral acompañado de unas patatas ecológicas al horno. Este vino está listo para su disfrute y como buen Chardonnay fermentado y madurado en barrica de roble desarrollará complejidad en los próximos 2-3 años.



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

PAGO DE THARSYS

CARLOTA SURIA

Organic

CHARDONNAY

FERMENTADO EN BARRICA 2017

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

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 2017 tuvo un otoño, invierno y primavera con lluvias suficientes para tener una buena reserva hídrica que fue ideal en el periodo de brotación. El verano fue muy caluroso y seco, provocando que la cosecha fuera inferior a años precedentes: racimos pequeños y bayas muy pequeñas, pero muy sanas. Las altas temperaturas del verano adelantaron la fecha de vendimia a la segunda quincena de Agosto. Este Chardonnay se vendimió el 24 de Agosto. Las temperaturas nocturnas de agosto, y ayudó a tener buena madurez fenólica y extraordinaria acidez.

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 battonnage 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 que se realizó a finales de mayo 2018.

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