

PAGO^{DE}THARSYS

CAVA DOMINIO DE REQUENA BRUT



DO CAVA

REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

Tipo

Vino espumoso blanco

Dosage

Brut- 8 gr/l

Variedades

Macabeo y Parellada

Grado Alcohólico

11,5% vol.

Crianza

Crianza en rima de
más de 10 meses

NOTAS DE CATA

Vista

Elegante color amarillo pálido con ribete dorado, burbuja fina y homogénea que se desprende lentamente formando una corona muy fina y persistente.

Nariz

Nariz limpia, joven y refrescante. Aromas de pomelo rosa, manzana golden y pera, con un leve toque de hojas de té verde y heno fresco.

Boca

Entrada fresca y limpia, con fantástico equilibrio entre acidez y madurez. Burbujas delicadas y suaves que producen una sensación muy agradable, redonda y espumosa en el paladar. Sútil postgusto a mantequilla y levadura de pan fresca.

Servicio y armonías

Servido entre 5°C y 7°C en copa de tamaño medio, cuerpo amplio y ligeramente cerrada en la parte superior. Servir muy delicadamente sobre el lateral de la copa para preservar la burbuja. Este cava multiplicará todo su encanto acompañado de tapas variadas: croquetas, sepia encebollada, patatas bravas, ensaladilla rusa, buñuelos de bacalao, ...



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

PAGO^{DE}THARSYS

CAVA DOMINIO DE REQUENA BRUT

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 cavas de gran calidad y capacidad de larga crianza.

Suelos

Suelo calcáreo en su mayor parte con algunas franjas de arcilla en capas más profundas. Este tipo de suelo produce granos pequeños, muy aromáticos, con acidez alta, características ideales para obtener vinos elegantes y aromáticos de gran calidad.

Viticultura

Utilizamos técnicas de cultivo tradicionales y manuales para preservar la riqueza de los suelos y la biodiversidad dentro del viñedo y sus alrededores, así obtenemos uvas de gran calidad, saludables y en equilibrio con el medio ambiente. Observar y respetar es nuestro lema.

Elaboración

Seguimos el método tradicional de elaboración controlando todo el proceso desde la vendimia hasta que la botella está lista para ser disfrutada. La vendimia se realiza de forma manual.

Una vez realizado el tiraje el cava descansa en nuestra cava subterránea durante al menos 10 meses en posición horizontal, y un mes antes del degüelle pasará a los pupitres donde se realiza el removido de forma manual.

El "dosage" es de 8 gramos/litro y el licor de expedición procede de la solera familiar que contiene viejos vinos de más de 26 años. Es esta solera la que confiere el carácter elegante y tan particular a nuestros cavas.

EMBALAJE

Tipo tapón

Corcho aglomerado con arandelas de corcho natural

Cápsula

Complejo

Botella

Cava Estándar

Capacidad botella

75 cl.

Capacidad Caja

6 botellas

Tipo de caja

Cartón kraft packmaster

de 2mm Canal 3.

Posición Vertical

Peso por caja

10.20 kg

EAN code

8437004477088

Euro-pallet

17 Cajas por altura

85 Cajas por palet

510 Botellas por palet

ETIQUETADO



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