

# PAGO DE THARSYS

## *Millésime* BRUT RESERVA 2015

### DO CAVA

REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

---

#### Tipo

Vino espumoso blanco

---

#### Dosage

Brut - 6 gr/l

---

#### Variedades

Chardonnay

---

#### Grado Alcohólico

12% vol.

---

#### Crianza

Crianza en rima de  
más de 24 meses

---

#### Producción

3.800 botellas

CERTIFICADO OFICIAL UE DE VINO ECOLÓGICO

---

### NOTAS DE CATA

#### Vista

Delicado color oro pálido con un brillante y ligero ribete dorado. Burbuja extremadamente fina, delicada y persistente.

#### Nariz

Notas sutiles de frutas amarillas: melocotón, manzana golden, ciruela amarilla, aroma de almendras blancas, talco y piedra caliza. Ligeras notas finales de corteza de pan de pueblo.

#### Boca

Sensación redonda y cremosa en boca, burbujas delicadas y envolventes procedentes de la larga crianza en rima. Resaltan las sensaciones cítricas y refrescantes. Deja un recuerdo limpio, fresco, untuoso y persistente en el paladar.

#### Servicio y armonías

Servido entre 7°C y 9°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. Será el perfecto compañero de platos de pescados grasos: rodaballo, lubina, gallo san pedro, También será perfecto aliado de carnes blancas preparadas al horno.



Carretera N-III , km 274  
46340 Requena - Valencia  
Tel. +34 96 230 33 54  
pagodetharsys@pagodetharsys.com  
[www.pagodetharsys.com](http://www.pagodetharsys.com)

# PAGO DE THARSYS

## Millésime BRUT RESERVA 2015

### Clima

Nuestros viñedos están situados a más de 700 m 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 profundas, que nos ayudan a retener la humedad en periodos muy secos.

### 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.

### Añada

El 2015 fue un año ideal para la vid, el otoño y el invierno no fueron excesivamente fríos y hubo suficientes lluvias, especialmente durante el mes de noviembre y marzo. Estas precipitaciones generaron reservas de agua en el subsuelo, suficientes para aguantar un verano muy caluroso y seco. La calidad de la uva fue fantástica.

### 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, en cajas de 10kg, y las uvas pasan por una mesa de selección manual antes de ser prensadas suavemente.

Una vez realizado el tiraje el cava descansa en nuestra cava subterránea durante al menos 24 meses en posición horizontal, y un mes antes del degüelle pasará a los pupitres donde se realiza el removido de forma manual, al igual que el degüelle.

El "dosage" es de 6 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

Cuvée Tradition

#### Capacidad botella

75 cl.

#### Capacidad Caja

6 botellas

#### Tipo de caja

Cartón kraft  
de 2mm Canal 3.  
Vertical

#### Peso por caja

10.50 kg

#### EAN code

8437004477446

#### Euro-pallet

16 Cajas por altura  
80 Cajas por palet  
480 Botellas por palet

### ETIQUETADO



Carretera N-III , km 274  
46340 Requena - Valencia  
Tel. +34 96 230 33 54  
pagodetharsys@pagodetharsys.com  
[www.pagodetharsys.com](http://www.pagodetharsys.com)