

PAGO DE THARSYS

Millésime ROSÉ BRUT RESERVA 2015



DO CAVA

REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

Tipo

Vino espumoso blanco

Dosage

Brut 6 gramos/litro

Variedades

Garnacha

Grado Alcohólico

12% vol.

Crianza

Crianza en rima de más
de 24 meses

Producción

2.900 botellas

NOTAS DE CATA

Vista

Elegante color piel de cebolla, con un brillante y ligero ribete cobrizo. Burbuja extremadamente fina, delicada y persistente.

Nariz

Notas sutiles de frambuesa y cerezas, arropadas por frutos secos ligeramente tostados, tofee, aromas minerales de talco y piedra caliza.

Boca

Sensación redonda y cremosa en boca, burbujas delicadas y envolventes. Resaltan las cerezas y fresas salvajes, y los tostados procedentes de la larga crianza en rima, que dotan de untuosidad y cremosidad a este cava. Deja un recuerdo limpio, fresco y persistente en el paladar que exige tomar un segundo sorbo con urgencia.

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 marisco, arroces y guisos marinos de gambas, carabineros, cigalas, langosta, centollo. Perfecto al amanecer, extraordinario al atardecer.



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

PAGO DE THARSYS

Millésime ROSÉ 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

8437004477149

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