

PAGO DE THARSYS

Pago de Tharsys VENDIMIA NOCTURNA

VINO DE PAGO- DO PAGO DE THARSYS
REQUENA - VALENCIA (ESPAÑA)

Tipo

Vino blanco

Grado Alcohólico

13% vol.

Variedades

Albariño

Producción

9.969 botellas

CERTIFICADO OFICIAL UE DE VINO ECOLÓGICO

NOTAS DE CATA**Vista**

Color amarillo pálido brillante con reflejos verdes. Lágrima fina y de recorrido lento.

Nariz

A copa parada aparecen sutiles aromas de flores blancas: jazmín, acacia y rosa blanca. Tras ser agitado, se desprenden intensas notas exóticas: chirimoya, mango y piña arropados por frescos toques cítricos de pomelo y lima.

Boca

Entrada fresca y limpia, con fantástico equilibrio entre acidez y madurez. Sensación de frescura y viveza de larga persistencia en todo el paladar. Elegante recuerdo perfumado y ligeramente amargo. Textura suave y untuosa, sensación rica y envolvente.

Servicio y armonías

Servido entre 6°C y 8°C en copa de tamaño medio, cuerpo amplio y ligeramente cerrada en la parte superior. Es un vino ideal para acompañar platos de pescado blanco: rodaballo, lenguado, besugo, ... marisco cocido, pulpo y arroces de pescado. También será un fantástico aliado de un potaje de vigilia.

Nota

La variedad Albariño, es originaria de Galicia, y fue traída a la región de Requena en los años 60 por Don Jesús Requena, enólogo de Siete Aguas, que en esos años formó a los productores gallegos en elaboración de vinos blancos de calidad con esta variedad. Nuestras cepas de Albariño proceden de ese viejo-viñedo en Siete Aguas. Está variedad representa un recuerdo emotivo a los inicios profesionales del fundador de Pago de Tharsys, Vicente García, que inició su carrera como enólogo docente en Galicia.



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

PAGO DE THARSYS

Pago de Tharsys VENDIMIA NOCTURNA

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 albariño (1 ha.) está situada en la parte sur de nuestro pago, el suelo es muy calizo, debido a la naturaleza de la roca madre que existe en el subsuelo formada hace 30 millones de años con sedimentos de diatomeas y otros micro-organismos acuáticos con esqueleto de silíceo. Históricamente, a esa parcela se le conoce por el nombre de Albar (Albus en latín = Blanco) por su tierra albariza, de color blanco. Es un suelo ideal para la variedad blanca Albariño, pues es pobre en nutrientes pero en capas bajas permite acumular humedad para pasar los meses más secos del año, dando lugar a uvas pequeñas y muy aromáticas.

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 para este vino, cómo su nombre indica, la realizamos por la noche para aprovechar las bajas temperaturas nocturnas que tenemos en el mes de Septiembre, con el propósito de obtener la máxima calidad del fruto y preservar los aromas florales y frutales de la variedad Albariño. La vendimia se realiza de forma manual en cajas de 10 kg, y entra en bodega en escasos 15 minutos, se selecciona y se procesa.

Añada

El 2018 tuvo un invierno y primavera con lluvias suficientes para tener una buena reserva hídrica que fue ideal en el periodo de brotación. El verano fue más fresco y lluvioso que en los años precedentes, por lo que la uva maduró algo más tarde, y gracias a las lluvias las cepas dieron algo más de producción que el año anterior. La vendimia del albariño se hizo la noche del 7 de Septiembre. Las temperaturas especialmente bajas de final de Agosto y Septiembre hacen de esta añada una de las más frescas y posiblemente longevas de los últimos 10 años.

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 con el propósito de respetar los aromas florales y frutales de este peculiar Albariño para que éstos sean los protagonistas en este vino.



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

EMBALAJE

Tipo tapón

Corcho natural

Cápsula

Complejo

Botella

Borgoña

Capacidad botella

75 cl.

Capacidad Caja

6 botellas

Tipo de caja

Cartón kraft

de 3mm Canal 3.

Posición Horizontal

Peso por caja

7.40 kg

EAN code

8437004477026

Euro-pallet

11 Cajas por altura

66 Cajas por palet

396 Botellas por palet

ETIQUETADO



9.960
BOTELLAS
D.O. PAGO DE THARSYS
REQUENA