

PAGO DE THARSYS ROSÉ BRUT NATURE GRAN RESERVA 2018 CERÁMICA



Añada	2018
Bodega	Pago de Tharsys
Den.origen	Cava
Uvas	Garnacha
Fecha de cata	13/12/2023
Tipo de vino	Cava gran reserva
Precio	24,50
Puntuación	90,0

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Clima: Viñedos están situados a 70 km al oeste de la costa del mar Mediterráneo y a más de 780 metros de altura, disfrutando de un clima Continental 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 Suelo calizo en su mayor parte con algunas franjas de arcilla en capas más profundas. A 2 metros de profundidad hay una gran masa compacta de roca caliza y porosa, llamada “Toba” que dificulta la obtención de nutrientes a la vid pero permite retener humedad y agua en periodos muy secos. Este tipo de suelo produce granos pequeños, muy aromáticos, con acidez alta, características ideales para obtener vinos elegantes y aromáticos de gran calidad.

Viticultura ecológica Tratamiento de suelos y vides respetando los preceptos de cultivo ecológico. No se usan herbicidas, ni pesticidas químicos, ni abonos de síntesis. Se usan recursos naturales y abonos orgánicos que respetan el equilibrio del entorno y contribuyen a enriquecer la biodiversidad en el viñedo.

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, pero lo hizo con mucha calidad. La Garnacha se vendimió el 14 de septiembre. Las temperaturas especialmente bajas de final de agosto y septiembre preservaron la acidez natural de la uva, convirtiendo esta añada en una de las más frescas y posiblemente longevas de los últimos 12 años.

Elaboración Según 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. Las uvas de garnacha se maceran durante unas horas para que se extraiga de la piel su bello color y los aromas de frutas rojas características de la variedad. Tras el sangrado de la pasta se obtiene el mosto flor, que se desfanga estáticamente y se fermenta a 16 °C. El tiraje se realizó en febrero y se colocaron las botellas en posición de rima durante todo el proceso de toma de espuma y crianza por un período de más de 30 meses. Para proceder al degüelle se realizó un removido manual de las botellas y se mantuvieron en punta en pupitres hasta la correcta limpieza. Esta cuvée especial no tiene licor de expedición añadido, es un Brut Nature “o dosage”, con el objetivo de mostrar la naturaleza de la variedad Garnacha cultivada en nuestro Pago bajo los preceptos ecológicos. El etiquetado y encajado se realiza a mano, botella a botella con sumo cuidado. La etiqueta frontal está realizada sobre arcilla cocida por artesanos ceramistas de nuestra región, y es un tributo a la tipicidad de nuestros suelos y al arte cerámico que impregna nuestra cultura.

Análisis enológico

Alcohol: 12%

Dosage

Sin adición de licor de expedición

Fases de la cata:

Visual

Color rosa salmón, limpio y brillante, la punta de la lengua es casi incolora y en los laterales aparece un intenso color salmón. La burbuja se aprecia mal, debido a que la copa de vino no es la mas adecuada para los cavas. La lagrima es intensa.

Olfativa

Muy intenso aromáticamente, con aromas florales a violetas y rosas y frutales a fresas, cerezas y manzanas, y a frutos secos como la manzana. Los aromas secundarios de la fermentación, se sienten con fuerza, helado de violeta, yogur.

Boca

En boca es una delicia, entrada salina, intensa burbuja redondeada, se siente que se ha producido la autólisis, muy untuoso y fresco, con algo de cuerpo, largo y persistente.