

Denominación de Origen	Utiel-Requena
Bodega	Pago de Tharsys
Vino	Pago de Tharsys Único
Tipo y Añada	Brut Reserva
Variedades	Bobal 100%
Crianza	36 meses mínimo
Temperatura de servicio	7-8º C

#### Datos organolépticos

Color amarillo dorado oro viejo. Limpio y brillante. Fino perlage.

Aromas intensos a fruta blanca madura (manzana al horno, membrillo), con sutiles notas florales (azahar) y herbáceos (heno seco). Fondo tostado de frutos secos (almendra, avellana, nuez). Su crianza sobre lías le aportan los agradables toques de bollería y pastelería. Muy complejo.

En boca nos da mucha fruta madura acompañada de una excelente e integrada acidez. Cuerpo y estructura. Mejor acompañarle con algún plato de su extenso maridaje.

#### Maridaje

Un espumoso con mucho volumen que necesita carnes al horno (cordero, cabrito, cochinito), de caza menor y mayor (conejo, liebre, gamo), aves de carne consistente (pularda, faisán), arroces y pastas con mariscos de intenso sabor (bogavante, carabinero).

#### Ficha técnica

12 has. de viñedos propios con agricultura ecológica y una edad superior a los 20 años, ubicados en el paraje de Fuencaliente.

Producción aproximada de 1,5 kg. por planta. Vendimia manual.

Suelos calizo-arenosos pobres en materia orgánica situados en la altiplanicie de Requena a unos 650 m. de altitud, con orientación norte-sur y ligera pendiente.

Clima netamente continental con ligeras influencias mediterráneas.

Grandes oscilaciones térmicas entre la noche y el día, que a veces llegan a los 20ºC de diferencia y una pluviometría anual de 350/400 l/m2.

Apuesta decidida por la uva tinta Bobal de la que este espumoso Blanc de Noirs es un magnífico resultado.

Alcohol: 11,5% volumen.

