

## NOTA DE PRENSA

Requena, 22 de agosto de 2006

### **Pago de Tharsys inicia la vendimia del 2006 con la variedad Bobal para la elaboración de Tharsys Único.**

La bodega Pago de Tharsys, ubicada en Requena, inicia la vendimia 2006, este miércoles 23 de Agosto, con la recolección manual y en caja de la variedad **Bobal**, para elaborar el espumoso **blanco de esta variedad tinta, Tharsys Único**, siguiendo tradición y método de la viticultura y enología de la región francesa de Champagne, en la que se elabora este afamadísimo producto con la variedad Pinot Noir.

Después se continuará la vendimia con la variedad Macabeo, seleccionando las partidas de esta uva que ya han alcanzado la óptima madurez para la elaboración del cava. La bodega Pago de Tharsys está elaborando este producto desde su inicio y ha cosechado grandes éxitos por la calidad de sus cavas.

Como el año anterior, las condiciones climatológicas; un verano extremadamente seco y caluroso, han hecho que la vendimia se adelante a este mes de agosto, pero también estas condiciones, hacen prever una gran calidad en las uvas y por tanto unos vinos y cavas excelentes.

La vendimia se concluirá a finales de septiembre con la recolección de las variedades tintas merlot y Cabernet Franc.

### **Pago de Tharsys**

Pago de Tharsys es una bodega familiar dirigida por Vicente García y su familia, dedicados a la elaboración de vinos y cavas desde principios del siglo XX.

La bodega está enclavada en el centro de las once hectáreas de viñedo de la propiedad, de ahí su denominación de Pago, en las que se conjugan la tradición de la variedad Bobal con otras variedades foráneas como el Cabernet Franc, Merlot, Bobal, Tempranillo y Albariño.

Pago de Tharsys se construyó sobre una vieja bodega que data de 1808, de la que se conservan sus subterráneos y los gruesos muros originales, los cuales se utilizan actualmente para la crianza y envejecimiento de los vinos y cavas.

La bodega está pensada y diseñada en función de las dimensiones del viñedo de la propiedad y del tipo de vino que se quiere obtener.

El hecho de que la bodega se encuentre enclavada en el centro del viñedo permite reducir a escasos minutos los tiempos entre la vendimia, estrujado e inicio de la elaboración, garantizando de esta forma la más alta calidad de la uva utilizada para la elaboración de sus vinos.

### **Datos de la vendimia**

- **Lugar:** Pago de Tharsys – Paraje de Fuencaliente s/n – carretera N-III km270 – 46340 Requena Valencia
- **Fecha:** miércoles 23 de agosto de 2005
- **Contacto:** Ana Suria  
Teléfono: 96 230 33 54 / 617 48 10 74  
Email: pagodetharsys@pagodetharsys.com  
**No duden en contactarnos para más información.**