Bodegas y viñedos Pago de Tharsys, el sueño hecho realidad

01/04/2016

El pasado 6 de marzo tuve la oportunidad de visitar este Pago familiar, que fue construido sobre una vieja bodega de 1808, y de la que todavía se conservan los subterráneos y sus gruesos muros, cuyo interior se utiliza para la crianza y el envejecimiento de sus vinos.

Son doce hectáreas de viñedos con los que cuenta esta bodega, la cual se encuentra situada en el centro de estos. De ahí surge su denominación de Pago.

Pago de Tharsys se encuentra ubicada dentro del municipio de **Requena,** tierra donde se vive, se transpira y se ama el vino, un lugar que desde el inicio de mi visita me impactó, tanto por su hospitalidad como también por los conocimientos que poseen sus habitantes sobre el mundo de la enología.

El viñedo está situado en la altiplanicie de Requena, a una altitud de 650 metros, posee un suelo arenoso, de medio fondo, pobre en materia orgánica y buena permeabilidad.

Las variedades utilizadas para la elaboración de sus vinos son la Tempranillo, Merlot, Cabernet Fran, Bobal, Godello, Albariño y Chardonnay, utilizándose en toda la propiedad el riego ecológico.

Pago de Tharsys realiza la vendimia manual nocturna, con ella se busca conseguir la máxima calidad de la uva. Este proceso se logra debido a que a una temperatura nocturna entre los 12 y 13 grados centígrados, la actividad enzimática de las uvas es mínima, evitando la oxidación de las mismas y manteniendo intacto todo su potencial organoléptico. Con este proceso se logra un vino más complejo, afrutado y longevo en botella.

La filosofía por la que se rigen a la hora de elaborar estos vinos de alta calidad son: **pasión, innovación y calidad,** con ellas tratan de conseguir diferenciarse del resto de bodegas, fomentar la cultura del vino y la pasión por el mismo.

Pago de Tharsys es un sueño hecho realidad, todo gracias al esfuerzo realizado por Don Vicente García y su esposa Doña Ana Suria, quienes con su trabajo y determinación han logrado convertir un Pago de más de 200 años de antigüedad en una moderna bodega, adquiriendo el derecho de esta zona a elaborar Cava, después de ganar una dura batalla a los productores catalanes, y consiguiendo de esa manera que la localidad de Requena se convierta en un referente de esta bebida.

La bodega **Pago de tharsys** ha conseguido éxitos importantes con sus vinos en diferentes competiciones internacionales como los siguientes premios:

- Premio al mejor cava de España en Enoforum.
- Gran medalla de oro en Bruselas.
- Diamante en los premios vino y mujer.
- Múltiples medallas en el concurso mundial de Bruselas.
- Numerosas medallas en los "Decanter Awards".

Ahora, cuando acabamos de dejar atrás el invierno y todavía no existen los agobios de las vendimia, la quietud, la paz, la tranquilidad y el sosiego nos invade a cuantos podemos visitar esta bodega, porque en ella todo es grande, sus vinos, sus tierras y sus gentes, porque gracias a ellos y a su esfuerzo diario, **Pago de Tharsys** ha logrado ser un referente en el mundo del vino.

Pago de Tharsys

Paraje de Fuencaliente s/n (Ctra. N-III. Km.276)

46340 Requena – Valencia

Teléfono: 962303354. Email: pagodetharsys@pagodetharsys