

JOSÉ PARIENTE

RUEDA



JOSÉ PARIENTE

RUEDA

JOSÉ PARIENTE VARIETAL VERDEJO 2015

LA AFIRMACIÓN MÁS FRESCA Y ELEGANTE DE NUESTRA UVA AUTÓCTONA

Nuestro varietal 100% verdejo, la insignia de la casa, se elabora con uvas procedentes de viñedos de 30 años propiedad de la familia, y de viejas viñas de pequeños viticultores.

VIÑEDO

El suelo del viñedo, caracterizado por su plataforma de cantos rodados, es pobre en materia orgánica y presenta algunas afloraciones calizas en las cotas más altas. El clima de la zona, continental de influencia atlántica, obliga a las cepas a buscar los recursos hídricos en lo más hondo del subsuelo.

ELABORACIÓN

En primer lugar se realizó una maceración en frío entre 8 y 12 horas. Después de un prensado neumático, tuvo lugar la fermentación alcohólica a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable; el vino permanece en sus lías hasta el momento del embotellado.

CATA

En la fase visual se aprecia un color amarillo pajizo brillante, con reflejos verdosos.

El aroma, de gran intensidad, es elegante, fresco y complejo. Muestra un marcado tono afrutado, que abarca la gama de frutas de hueso (melocotón), frutas blancas (pera), cítricos (limón, pomelo). Asimismo, se aprecian aromas de hinojo, de monte bajo y un fondo anisado, balsámico.

En boca aparecen de nuevo las notas de fruta fresca. Untuoso, goloso y elegante con un suave toque de amargor final, característico de la variedad verdejo. Posee una gran estructura que favorece su persistencia. La retronasal es compleja e intensa.

GASTRONOMÍA

Es un vino indicado para aperitivos y acompañando platos a base de pescado, marisco, pastas, arroces y carnes blancas. Marida con tipo de ahumados, quesos suaves y jamón serrano.

FICHA

Variedad: verdejo 100%

Grado alcohólico: 13°

Acidez volátil: 0,23

Acidez Total: 5.6 g/l

Temperatura idónea de servicio: 6-8° C