JOSÉ PARIENTE

Cuvée Especial D.O. Rueda

Una mayúscula expresividad mineral de Verdejo.

BODEGA

En la década de 1960, el viticultor José Pariente trabajó años para marcar la filosofía de la bodega: calidad, compromiso, sostenibilidad y vanguardia. En 1998 Victoria Pariente tomó el testigo de su padre y hoy la tercera generación, Martina e Ignacio Prieto Pariente, llevan las riendas con la misma ilusión y empeño que sus predecesores.

FICHA TÉCNICA

ORIGEN: Valladolid, dos viñedos en Hornillos de Eresma.

VITICULTURA: Ecológica, basada en el laboreo y realizamos un mantenimiento del suelo mediante cubiertas vegetales y azufre.

TIPO: Blanco.

VARIEDADES: Verdejo plantado en 1924.

SUELO: Arenoso.

VINIFICACION: Vendimia manual en cajas de 20 kg, selección en campo y bodega. Maceración de 12 horas a baja temperatura. Fermenta en hormigón.

CRIANZA: Sobre lías durante 11 meses en depósitos ovoides de hormigón.

MARIDAJE: Vino gastronómico, pescados al horno y a la brasa, guisos de pescado y arroces.

NOTA DE CATA

Amarillo pajizo con ribetes verdosos. Nariz sutil y elegante en la que se potencian la mineralidad y las notas balsámicas. Complejidad en boca, suavidad y sedosidad. Final mineral y sápida.

Carrer de Joan d'Àustria, 36, 08915 Badalona, Barcelona
932 26 55 77