# JOSÉ PARIENTE

## Fermentado en barrica D.O. Rueda

Ecológico, profundo, untuoso y complejo.

### 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, La Seca.

VITICULTURA: Ecológica.

TIPO: Blanco.

VARIEDADES: Verdejo de más de 70 años.

SUELO: Plataformas de cantos rodados de cuarcita.

VINIFICACION: Vendimia manual en cajas de 20kg, selección en el campo y en bodega. Fermentación en barricas de roble francés de 500 y 228 litros.

CRIANZA: 10 meses con sus lías en barricas de roble francés de 500 y 228 litros con batoneo.

MARIDAJE: Pescados al horno o en salsa, arroz de bogavante, pasta carbonara.

### NOTA DE CATA

Brillante y de un amarillo dorado a la vista. Nariz intensa, compleja, con aromas especiados y balsámicos (destacan el anís y eucalipto), ahumados. En boca es voluminoso, untuoso y muy elegante. Potente, con una muy buena acidez y mineralidad que le asegura un paso largo y vivo.

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