JOSÉ PARIENTE

Verdejo D.O. Rueda

La afirmación más fresca y elegante de la variedad autóctona 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, Vallisoletana (Rueda, La Seca, Torrecilla de la Abadesa y Tordesillas), Segovia (Codorniz y Nava de la Asunción).

VITICULTURA: Convencional.

TIPO: Blanco.

VARIEDADES: Verdejo de 30 años y viñas viejas.

SUELO: Plataforma de cantos rodados pobre en materia orgánica con algunas afloraciones calizas.

VINIFICACION: Fermentación en depósitos de acero inoxidable, de hormigón y en tinas de madera.

CRIANZA: 4 meses con sus lías en depósito de acero inoxidable, de hormigón y en tinas de madera.

MARIDAJE: Aperitivo, pescado, marisco, quesos.

NOTA DE CATA

Amarillo pajizo brillante, con reflejos verdosos. Intenso aroma fresco y afrutado, frutas blancas y cítricos, hinojo, monte bajo con fondo anisado, balsámico. Untuoso en boca, goloso y elegante con amargor final sostenido por una buena acidez.

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