

# JOSÉ PARIENTE

RUEDA



BODEGAS JOSÉ PARIENTE / Ctra. de Rueda, km. 2,5 / 47491 La Seca / Valladolid, Spain  
T +34 983 816 620 / info@josepariente.com / www.josepariente.com

# JOSÉ PARIENTE

RUEDA

## JOSÉ PARIENTE CUVÉE ESPECIAL 2015

INTENSIDAD EMOCIONANTE EN UNA NUEVA DEFINICIÓN DEL VERDEJO

La búsqueda de un verdejo original y diferente, junto con el análisis de nuevas técnicas de elaboración, nos ha llevado a crear un vino de apasionante profundidad. En su génesis se combina un trabajo de campo riguroso con una innovadora elaboración en depósitos ovalados de hormigón.

### VIÑEDO

La uva procede de un viñedo que data de 1910 y de plantación tradicional en vaso, cuya superficie es de 2.5 has. Se localiza en el municipio de Hornillos de Eresma, sobre suelo arenoso, que favorece la retención de agua en profundidad garantizando una buena maduración de la uva y mantenimiento de la acidez, en un viñedo de secano.

Desarrollamos una agricultura ecológica (en periodo de conversión), basada en el laboreo, mantenimiento de suelo mediante cubiertas vegetales y azufre.

### ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 20 kilos que nos permite realizar una primera selección de uva en campo. Tras una segunda selección en mesa, maceramos la uva durante 12 horas a baja temperatura.

Los depósitos ovoides de cemento de arcilla son la clave de la elaboración. Ofrecen una respuesta idónea al estudio continuado de las nuevas posibilidades de la variedad verdejo. Su forma y las diferencias térmicas entre alturas crean una corriente circular que facilita el trabajo de las lías. Además, aportan una mejor protección del vino y ofrecen la posibilidad de realizar crianzas más largas sin oxidación. Tras fermentar en estos depósitos, el vino pasa por crianza sobre lías durante 11 meses.

### CATA

En la fase visual se aprecia un color amarillo pajizo con ribetes verdosos, brillante. Posee una nariz de una sutileza muy elegante, en la que se potencia la mineralidad.

En boca se perfila como un vino con una enorme complejidad, provisto de una impresionante suavidad, de una sedosidad que aporta elegancia, en la que reaparece este toque mineral.

### GASTRONOMÍA

Es un vino indicado para pescados al horno y a la brasa, guisos de pescado y arroces. Idóneo para jamón ibérico y quesos, así como para carnes blancas. Dada su complejidad y estructura se trata de un vino completamente gastronómico.

### FICHA

Variedad: Verdejo 100%

Graso alcohólico: 13.5 %

Acidez volátil: 0.38

Acidez total: 5.6 g/l

Embotellado: Octubre 2016

Temperatura ideal de servicio: 8 °C