

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 FINCA LAS COMAS **2016**

INTENSO, GRASO Y UNTUOSO: NUESTRO VINO DE FINCA

Este vino procede del viñedo que le da nombre, Las Comas, plantado en vaso en 1910 sobre suelo calizo y pedregoso. Interpretación única y muy personal de la uva Verdejo de Rueda elaborado en fudre de roble. Finca Las Comas es un vino intenso, graso y untuoso, con notas de hierbas aromáticas, hinojo, flores blancas y ciertos recuerdos tostados.

Elaborado exclusivamente en añadas excepcionales.

VIÑEDO

La uva procede de un viñedo que data de 1910 y de plantación tradicional en vaso, cuya superficie es de 2.43 has. Se localiza en el municipio de La Seca, sobre suelo calizo y pedregoso.

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

Vendimia manual en cajas de 20 kilos que nos permite realizar una primera selección de uva en campo.

ELABORACIÓN

Tras una segunda selección de uva por uva en mesa, maceramos la uva durante 12 horas a baja temperatura.

Este vino fermenta y cría sobre sus propias lías en fudre de roble de 2250 litros durante 12 meses.

AÑADA

El año 2016 fue un año muy generoso. Marcado por un invierno seco, la primavera fue muy lluviosa lo que permitió al viñedo aguantar el verano marcado por una fuerte sequía. Fue una añada algo tardía en la que la uva maduró lentamente y permitió alcanzar su máximo potencial fenólico y un gran equilibrio.

Como resultado, hemos obtenido un vino con mucha finura en nariz. En boca es carnoso y voluminoso debido a esa lenta maduración.

CATA

En la fase visual se aprecia un color amarillo oro limpio y brillante.

Presenta una nariz compleja e intensidad aromática a partir de la expresión de hierbas aromáticas, hinojo, flores blancas y ciertos recuerdos tostados.

En boca es amplio, intenso, graso y untuoso, mostrando una gran elegancia. Equilibrio delicado con mucha hondura en la expresión y con un final abierto y agradable toque anisado.

FICHA

Variedad: Verdejo 100%

Grado alcohólico: 13.3%

Acidez volátil: 0.42

Acidez total: 5.5 g/l

Embotellado: Octubre 2017

Temperatura ideal de servicio: 8 °C

Número de botellas: 2.980 botellas