

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 VERDEJO 2019

LA AFIRMACIÓN MÁS FRESCA Y ELEGANTE DE NUESTRA UVA AUTÓCTONA

Nuestro varietal 100% Verdejo, la insignia de la casa, se elabora con uvas procedentes de viñedos plantados entre 1962 y 1991 años propiedad de la familia, y de una selección de viñas viejas, que nos permiten ensamblar la complejidad y diversidad de los diferentes suelos de la Denominación de Origen Rueda.

VIÑEDO

El suelo del viñedo, caracterizado por su plataforma de cantos rodados, es pobre en materia orgánica y presenta algunas afloraciones calizas en las cotas más altas. El clima de la zona, continental de influencia atlántica, obliga a las cepas a buscar los recursos hídricos en lo más hondo del subsuelo.

ELABORACIÓN

Tras la vendimia, los mostos fermentan en depósitos de acero inoxidable, de hormigón y en tinas de madera. Finalizada ésta, los vinos permanecen con sus lías durante 4 meses. El coupage de estas vinificaciones es lo que caracteriza la singularidad y diferenciación de nuestro vino José Pariente Verdejo.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La añada 2019 viene marcada por un año de temperaturas acordes a cada estación del año en términos generales y una escasez de precipitación que se ha intensificado conforme pasaban los meses (desde enero hasta septiembre). La vendimia, iniciada el 12 de septiembre, ha estado marcada por las precipitaciones que han provocado una vendimia intermitente.

Estas condiciones marcan una añada elegante, muy equilibrada (debido a esta moderación de las temperaturas) y una gran frescura que se traduce en vinos con gran capacidad de guarda (por las precipitaciones durante la vendimia).

CATA

En la fase visual se aprecia un color amarillo pajizo brillante, con reflejos verdosos. El aroma, de gran intensidad, es elegante, fresco y complejo. Muestra un marcado tono afrutado, que abarca la gama de frutas blancas y cítricos. Asimismo, se aprecian aromas de hinojo, de monte bajo y un fondo anisado, balsámico. Todo ello sobre un recuerdo mineral.

En boca aparecen de nuevo las notas de fruta fresca. Untuoso, goloso y elegante con un suave toque de amargor final, característico de la variedad verdejo y sostenido por una buena acidez. Posee una gran estructura que favorece su persistencia. La retronasal es compleja e intensa.

GASTRONOMÍA

Es un vino indicado para aperitivos y acompañando platos a base de pescado, marisco, pastas, arroces y carnes blancas. Marida con todo tipo de ahumados, quesos suaves y embutidos.

Variedad: Verdejo 100%

Grado alcohólico: 13%

Acidez volátil: 0.37

Acidez total: 5.5 g/l

Temperatura ideal de servicio: 8 °C