

# José Pariente Verdejo

*“La afirmación más fresca y elegante de nuestra uva autóctona”*



JOSÉ PARIENTE

# José Pariente Verdejo <sup>2020</sup>

*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 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 2020 viene marcada por una climatología suave, tanto en invierno como en verano. No se registraron temperaturas extremas prolongadas en el tiempo y las precipitaciones en primavera fueron bastante abundantes. Todo ello propició una maduración lenta y muy equilibrada.

Gracias a estos factores, la añada 2020 se caracteriza por tener una gran intensidad y nitidez aromática, donde destaca la frescura de la fruta (especialmente los cítricos) y el carácter balsámico (anisados y mentolados).

## *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.

“José Pariente Verdejo 2020 es un vino amable y persistente, con mucho volumen y marcado por la elegancia apreciada en nariz que se repite en boca”.

## *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: *0.20*  
Acidez total: *5.4 g/l*  
Temperatura ideal de servicio: *8°C*