

José Pariente Cuvée Especial

Ecológico

“Elegancia, sutileza y complejidad:

Una mayúscula expresividad mineral de la variedad Verdejo.”



JOSÉ PARIENTE

Cuvée Especial ²⁰²⁰

*“Elegancia, sutileza y complejidad:
Una mayúscula expresividad mineral de la variedad Verdejo.”*

De cepas centenarias surge este vino de apasionante profundidad. En su génesis se combina un trabajo de campo riguroso con una elaboración en depósitos ovalados de hormigón.

Viñedo

La uva procede de dos viñedos que datan de 1930, de plantación tradicional en vaso. La superficie total es de 2.5 has. Ambos viñedos están localizados en el municipio de Hornillos de Eresma y asentados sobre suelo arenoso, el cual favorece la retención del agua en profundidad garantizando una buena maduración de la uva y el mantenimiento de la acidez en un viñedo de secano. Desarrollamos una agricultura ecológica.

Elaboración

La vendimia manual en cajas de 20 kilos 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. Posteriormente, se lleva a cabo una fermentación y crianza sobre lías durante once meses en depósitos ovóides de cemento de hormigón. Estos depósitos son la clave de la elaboración, ofreciendo 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.

Añada 2020

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 con ribetes verdosos, brillante. Posee una nariz sutil y elegante en la que se potencian la mineralidad y las notas balsámicas. En boca se perfila como un vino con una enorme complejidad, provisto de una gran suavidad y sedosidad que aporta elegancia, en la que reaparece esta mineral sávida y horizontal.

Gastronomía

José Pariente Cuvée Especial es un vino completamente gastronómico, indicado para pescados al horno y a la brasa, guisos de pescado y arroces. Idóneo para ibéricos así como para carnes blancas.

Variedad.	Verdejo 100%
Grado alcohólico.	13,50%
Acidez volátil.	0,33
Acidez total.	5,61 g/l
Embotellado.	2 septiembre 2021
Nº de botellas.	6.006
Nº de magnums.	180
Temperatura ideal de servicio.	10-12°C