

José Pariente

Fermentado en Barrica

Ecológico

“Profundo, untuoso y complejo”



JOSÉ PARIENTE

Fermentado en Barrica ²⁰²¹

Profundo, untuoso y complejo

La fermentación en barrica, que en José Pariente es un proceso cuidado hasta el extremo, permite lograr un vino de extraordinarios matices.

Viñedo Ecológico

Las uvas proceden de viñedos de más de 60 años ubicados en el camino del puerto, término de La Seca, (asentados sobre plataformas de cantos rodados de cuarcita) y en Hornillos de Eresma (suelos arenosos). Formadas en vaso tradicional, las cepas tienen un rendimiento aproximado de 3.000 kilos por hectárea. Desarrollamos una agricultura ecológica basada en el laboreo, mantenimiento de suelo mediante cubiertas vegetales y azufre.

La vendimia es manual y se lleva a cabo empleando cajas de 18 kilos, lo que permite realizar una primera selección de la uva en el campo y posteriormente en bodega con mesa de selección

Elaboración

La fermentación alcohólica tuvo lugar en barricas de roble francés de 500 y 228 litros y fermentación maloláctica parcial. Posteriormente se realizó una crianza de 11 meses, con el vino en permanente contacto con sus lías gracias al batoneo.

Añada 2021

La añada 2021 viene marcada por un invierno bastante frío y lluvioso, con algunas precipitaciones en forma de nieve. Los meses de verano las temperaturas fueron más bajas de lo habitual, con un aumento tanto de las máximas como de las mínimas a finales de agosto y principios de septiembre, lo que aceleró la maduración de la uva y, por lo tanto, la campaña de vendimia que, en un principio, se preveía tardía. Los vinos de esta añada se caracterizan 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

Brillante y de un amarillo dorado a la vista, posee una nariz intensa, compleja, con aromas especiados y balsámicos (destacan el anís y eucalipto), notas ahumadas. En boca es voluminoso, untuoso y muy elegante. Potente y centro de boca graso, con buena acidez y mineralidad que le asegura un paso largo y vivo.

Gastronomía

José Pariente Fermentado en Barrica es un vino indicado para acompañar mariscos de sabor intenso, pescados al horno, con salsas o a la brasa. Arroces, carnes suaves, jamón ibérico y foie.

Variedad	Verdejo 100% Ecológico
Grado alcohólico	13,5°
Acidez volátil	0.44
Acidez total	5.52 g/l
Tiempo óptimo de consumo	ahora y en 7 años
Temperatura ideal de servicio	8-10°C