



AÑOS DE CRIANZA EN BARRICA

JOSÉ PARIENTE

25 Años en Barrica José Pariente

100% Verdejo



José Pariente 25 Años en Barrica

◆ VINO ARTESANO ◆

“Este vino representa el valor del paso del tiempo, de la paciencia, de la artesanía. Un vino que, tras 25 años de crianza en barrica, hoy presentamos como un vínculo entre generaciones”

“25 Años en Barrica” comienza en 1997, año en el que José Pariente lleva a cabo su última vendimia. Su hija Victoria ha mantenido este vino durante 25 años en barricas, demostrando la capacidad de guarda de la variedad verdejo.

Viñedo

Las uvas proceden de un único viñedo que data de 1943, ubicado en el páramo El Portugués, en Rueda. Con plantación tradicional en vaso y asentado sobre suelos de cantos rodados de cuarcita, las cepas tienen un rendimiento aproximado de 5000 kilos por hectárea. La vendimia se llevó a cabo en el año 1997, seleccionando la uva de forma manual y transportándola en cuévanos.

Elaboración

Tras la fermentación espontánea en barricas de roble de 500 litros, el vino ha permanecido 25 años en esas mismas barricas. La crianza durante estos 25 años conlleva una lenta pérdida de agua que genera un continuo proceso de concentración. El vino gana lentamente en complejidad, estructura y elegancia.

Cata

Brillante e intenso color ámbar. Presenta una nariz elegante, compleja y rica en matices. Destacan los frutos secos, finos hidrocarburos, especias, fondos minerales y ahumados. Con cuerpo y centro glicérico. Buena acidez, salino, sabroso, amplio en boca. Retrogusto de gran persistencia.

Gastronomía

Idóneo para carnes rojas y caza, consomés. Combina perfectamente con guisos, setas y quesos muy curados.

Variedad	Verdejo
Grado alcohólico	17°
Acidez total	7,61 g/l
Temperatura de servicio	12 - 14 °C



JOSÉ PARIENTE