

JOSÉ PARIENTE

TRADICIÓN FAMILIAR

JOSÉ PARIENTE VERDEJO 2022

“La afirmación más fresca y elegante de nuestra variedad autóctona”

La selección de viñedos plantados entre 1962 y 1991, propiedad de la familia, unida a la selección de uvas de viñas viejas, nos permite ensamblar la complejidad y diversidad de los diferentes suelos de nuestra zona.

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 continental de la zona, de temperaturas extremas, permite una maduración aromática lenta de la uva manteniendo una buena acidez.

Elaboración

Tras la vendimia, los mostos fermentan en depósitos de acero inoxidable, de hormigón y en tinas de madera. En algunas vinificaciones y en función de sus acideces hay atisbo de conversión maloláctica. Los vinos permanecen con sus lías durante 4 meses. El ensamblaje es lo que caracteriza la singularidad y diferenciación de nuestro vino José Pariente Verdejo.

Características de la añada

La añada 2022 viene marcada por un verano en el que el viñedo sufrió los efectos de una sequía severa. Además, las sucesivas olas de calor dispararon las temperaturas. Como resultado durante el mes de agosto la viña dejó de madurar. La paciencia y la espera hasta el mes de septiembre, cuando las lluvias aparecieron y las temperaturas se moderaron, permitieron una maduración fenólica lenta, con niveles de acidez adecuados. La escasez de agua durante la época estival propició que la uva llegara a bodega en perfectas condiciones sanitarias y los mostos resultantes de una gran calidad.

José Pariente Verdejo 2022 se caracterizan por contar con una expresividad muy varietal 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. 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. Destaca el volumen en boca de esta añada. La retronasal es compleja e intensa.

José Pariente Verdejo 2022 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 para acompañar platos a base de pescado, marisco, pastas, arroces y carnes blancas. Marida con todo tipo de ahumados, quesos suaves y embutidos.

Variedad: 100% Verdejo

Grado alcohólico: 13°

Temperatura ideal de servicio: 8°C

