

# JOSÉ PARIENTE

TRADICIÓN FAMILIAR

## VICTORIA 2022

*“Elegante, intenso y lleno de vida”*

“Victoria” es un homenaje al alma máter de nuestra bodega, Victoria Pariente. Un reconocimiento de sus hijos por haberles transmitido la pasión por el viñedo y el vino. Elaborado con uvas procedentes de tres variedades distintas: Garnacha, Tempranillo y Viognier. Muestra un gran equilibrio entre complejidad y sutileza.

### Viñedo

Para elaborar Victoria Rosado hemos empleado tres variedades de uva procedentes de diferentes viñedos:

- Garnacha: viñedo ubicado en Pedrosa del Rey, zona de suelos con sedimentos de areniscas, arcillas y pudingas calizas pliocénicas, que en superficie originan suelos pardos calizos sobre material no consolidado. Viñedo plantado en 1945 con un rendimiento de 2800 Kg/ha.

- Tempranillo: viñedo localizado en el municipio de Mucientes, con suelos de arenas, calizas y gredas yesíferas que reposan sobre arcillas y margas, plantado en 1960 y con un rendimiento de 2200Kg/ha.

- Viognier: viñedo localizado en el municipio de La Seca. Tierras pardas, ricas en calcio y magnesio, de fácil laboreo y pedregosas con una buena aireación y drenaje y afloraciones calizas en las cotas más altas de las ondulaciones. Permeables y sanas, su textura varía de arenolimososa a limosa. Viñedo plantado en 1999 y con un rendimiento de 4400 kh/ha.

### Elaboración

Se realiza un ensamblaje de las variedades (sin maceración). Después, los mostos fermentan y el vino cria con sus propias lías durante 4 meses.

### 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.

### Cata

Color rosa pálido. Aroma elegante e intenso, muy frutal a fresa, frambuesa, granada y mora con final a pétalos de rosa y jazmín. En boca ataque suave y agradable. Es equilibrado y untuoso. Persistente y fresco con notas de cereza en el retrogusto.

### Gastronomía

Es un vino indicado para aperitivos y para acompañar platos a base de pescado y marisco, ensaladas, pastas y arroces. Marida con todo tipo de ahumados y quesos suaves.

*Variedad:* Garnacha, Tempranillo y Viognier

*Grado alcohólico:* 12,5°

*Temperatura ideal de servicio:* 8°C

