

JOSÉ PARIENTE

TRADICIÓN FAMILIAR

JOSÉ PARIENTE FINCA LAS COMAS 2021

ecológico

“Untuoso, salino y con una gran elegancia: Nuestro vino de finca”

Este vino procede del viñedo que le da nombre, Las Comas, plantado en vaso en 1910 sobre suelo calizo y pedregoso, características que han hecho de él una interpretación única y muy personal de la uva Verdejo de Rueda.

Elaborado exclusivamente en añadas excepcionales.

Finca Las Comas es un vino intenso y untuoso, elaborado en fudre. Muestra una extraordinaria elegancia y gran volumen en boca, destacando los aromas de monte bajo, hinojo, sutiles toques cítricos y salinidad.

Viñedo

La uva procede de un viñedo que data de 1910 y de plantación tradicional en vaso, cuya superficie es de 2.43 has. Se localiza en el municipio de La Seca, sobre suelo calizo y pedregoso. La vendimia manual en cajas de 20 kilos nos permite realizar una primera selección de la uva en campo.

Elaboración

Tras una segunda selección en mesa, uva por uva, realizamos una maceración de 12 horas a baja temperatura. El vino fermenta y cría sobre sus propias lías durante 12 meses en fudre de 2250 litros.

Características de la añada

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

En la fase visual se aprecia un color amarillo oro limpio y brillante. Presenta una nariz compleja de gran intensidad aromática a partir de aromas de monte bajo y sutiles toques cítricos. En boca es amplio, intenso, graso y untuoso. Muestra una excepcional elegancia. Un equilibrio delicado con mucha hondura en la expresión, un final abierto y un agradable toque anisado. Presenta además gran volumen en boca, sostenido por una buena acidez y una salinidad inusual que reaparece en retronasal.

Gastronomía

Finca las Comas un vino gastronómico que marida a la perfección con todo tipo de ahumados, platos a base de pescado, mariscos, arroces, quesos semicurados y embutidos.

Variedad: 100% Verdejo ecológico

Grado alcohólico: 13,5°

Nº de botellas: 2.855 botellas

Temperatura ideal de servicio: 10°C

