

Bodegas José Pariente

BODEGA DEL AÑO

www.josepariente.com

Innovación, vanguardia, respeto por la viña y una firme apuesta
por la investigación y el desarrollo

Bodegas José Pariente es una bodega vallisoletana de origen familiar con más de medio siglo de historia. Fue en 1998 cuando Victoria Pariente fundó la Bodega con la que hizo realidad un sueño, el de poder plasmar en una elaboración su forma de entender la variedad verdejo y su entorno. De este modo, rindió homenaje a su padre José Pariente, viticultor de Rueda recién fallecido, quien le transmitió toda su pasión por el viñedo y la vinicultura durante años.

Calidad, compromiso, sostenibilidad y vanguardia fueron las bases sobre las que Victoria construyó este proyecto y sobre las que hoy en día se fundamenta Bodegas José Pariente con Martina e Ignacio Prieto Pariente, hijos de Victoria, al frente.

Los dos hermanos tienen claro el camino a seguir: máxima calidad en los procesos de vinificación, un minucioso cuidado del viñedo y respeto por el medioambiente. "Nuestro principal objetivo es seguir manteniendo la calidad de nuestros vinos y mejorar año tras año, sin presiones ni modas de mercado, siendo fieles a nuestra filosofía inicial", comentan los hermanos.

El equilibrio entre la búsqueda de la excelencia en cada una de sus elaboraciones y la conservación del medioambiente forma parte de su trabajo diario. Además, la experiencia y el estudio continuado de los diferentes suelos, los ha llevado a realizar una clasificación y zonificación de todos sus viñedos. De este trabajo exhaustivo surgen todos los vinos con crianza de la Bodega, que cuentan con un carácter único gracias a la versatilidad que ofrecen las diferentes zonas en las que se asientan.

Actualmente, Bodegas José Pariente elabora siete vinos blancos: cinco monovarietales de Verdejo (José Pariente Verdejo, Fermentado en Barrica, Cuvée Especial, Finca Las Comas y 25 Años en Barrica) y dos vinos de Sauvignon Blanc (José Pariente Sauvignon Blanc y Apasionado de José Pariente, siendo este último un vino dulce).

Hasta el momento, todos los vinos con crianza de esta bodega familiar cuentan con certificación ecológica. Su hoja de ruta actual pasa por la versión de todos aquellos viñedos que son propiedad de los viticultores locales con los que trabajan, para que, en el año



Martina e Ignacio Prieto Pariente recogiendo el galardón

2025, la totalidad de sus vinos cuenten con dicho sello.

Con un ambicioso proyecto de sostenibilidad integral, continúa dando pasos en todos los ámbitos: desde los trabajos de campo libres de pesticidas, pasando por la adaptación de todos los procesos de elaboración y la integración paisajística, hasta la apuesta por una economía circular, todo ello con el fin de garantizar los recursos naturales de nuestro planeta.

En sus instalaciones cuentan con la más innovadora tecnología, diseñada para cuidar la producción hasta el extremo. Disponen de depósitos de acero inoxidable, barricas de roble francés,

depósitos de hormigón, foudres y tinas de madera.

Además, desde el año 2015, la bodega se halla inmersa en varios estudios de I+D, tanto en viticultura como en la forma de elaboración. Han desarrollado, junto a la Universidad Politécnica de Madrid, un sistema integrado de gestión del viñedo que permite el mejor aprovechamiento de sus recursos naturales. "Consideramos que es fundamental respetar el entorno, por ello, lo cuidamos al máximo. Nuestro principal objetivo es preservar el terruño. Mantenemos un compromiso diario con nuestros vinos y con las personas que los rodean", señalan desde el departamento técnico de la Bodega.