

JOSÉ PARIENTE

TRADICIÓN FAMILIAR

JOSÉ PARIENTE CUVÉE ESPECIAL 2022

ecológico

“Elegancia, sutileza y complejidad: Una mayúscula expresividad mineral de la variedad Verdejo”

De cepas centenarias surge este vino de apasionante profundidad. En su génesis se combina un trabajo de campo riguroso con una elaboración en depósitos ovalados de hormigón.

Viñedo

La uva procede de dos viñedos que datan de 1930, de plantación tradicional en vaso. La superficie total es de 2.5 has. Ambos viñedos están localizados en el municipio de Hornillos de Eresma y asentados sobre suelo de arenas con un horizonte franco-arenoso en profundidad, el cual favorece la retención del agua, garantizando una buena maduración de la uva y el mantenimiento de la acidez en un viñedo de secano. Desarrollamos una agricultura ecológica.

Elaboración

La vendimia manual en cajas de 20 kilos nos permite realizar una primera selección de uva en campo. Tras una segunda selección en mesa, maceramos la uva durante 12 horas a baja temperatura. Posteriormente, se lleva a cabo una fermentación y crianza sobre lías durante diez meses en depósitos ovoides de cemento de hormigón. Estos depósitos son la clave de la elaboración, ofreciendo una respuesta idónea al estudio continuado de las nuevas posibilidades de la variedad verdejo. Su forma y las diferencias térmicas entre alturas crean una corriente circular que facilita el trabajo de las lías, además, aportan una mejor protección del vino y ofrecen la posibilidad de realizar crianzas más largas sin oxidación.

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

En la fase visual se aprecia un color amarillo pajizo con ribetes verdosos, brillante. Posee una nariz sutil y elegante en la que se potencian la mineralidad y las notas balsámicas. En boca se perfila como un vino con una enorme complejidad, provisto de una gran suavidad y sedosidad que aporta elegancia, en la que reaparece esta mineral sávida y horizontal.

Gastronomía

José Pariente Cuvée Especial es un vino completamente gastronómico, indicado para pescados al horno y a la brasa, guisos de pescado y arroces. Idóneo para ibéricos así como para carnes blancas.

Variedad: 100% Verdejo ecológico

Grado alcohólico: 13,5°

Nº de botellas: 6.334 botellas y 80 magnums

Temperatura ideal de servicio: 10-12°C

