

# JOSÉ PARIENTE

TRADICIÓN FAMILIAR

## JOSÉ PARIENTE VERDEJO 2023

*“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 2023 viene marcada por un invierno frío y húmedo y un verano cálido y seco. La vendimia, cuyo inicio tuvo lugar a principios de septiembre, se caracterizó por contar con rendimientos bajos, consecuencia de la ola de calor con viento sur que azotó la meseta en las semanas previas. Además, las temperaturas moderadas de septiembre permitieron mantener acideces algo más altas de lo habitual.

Las precipitaciones acumuladas durante el invierno y primavera combinadas con los bajos rendimientos obtenidos han propiciado mostos muy equilibrados tanto nivel aromático como estructural. Se prevén vinos con una gran longevidad.

### *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.

### *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

