

JOSÉ PARIENTE

TRADICIÓN FAMILIAR

VICTORIA 2023

“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 3200 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 3100Kg/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 arenolimoso a limoso. Viñedo plantado en 1999 y con un rendimiento de 4400 kg/ha.

Elaboración

La vendimia de las tres variedades se realiza simultáneamente buscando la madurez fenólica completa de la variedad Viognier además de la fruta más viva y la frescura de las variedades tintas.

Prensa directa conjunta de las tres variedades, manteniendo el raspón en las variedades tintas debido a su vendimia manual (cepas plantadas en vaso). Tras la fermentación, el vino se mantiene sobre sus lías durante 4 meses.

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 a nivel aromático como estructural.

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.

Variedades: Garnacha, Tempranillo y Viognier

Grado alcohólico: 12,5°

Temperatura ideal de servicio: 8°C

