

JOSÉ PARIENTE

TRADICIÓN FAMILIAR

JOSÉ PARIENTE FERMENTADO EN BARRICA 2022

ecológico

“Profundo, untuoso y complejo”

La fermentación en barrica, que en Bodegas José Pariente es un proceso cuidado hasta el extremo, permite lograr un vino de extraordinarios matices.

Viñedo ecológico

Las uvas proceden de viñedos de más de 60 años ubicados en el camino del puerto, término de La Seca, (asentados sobre plataformas de cantos rodados de cuarcita) y en Hornillos de Eresma (suelos arenosos). Formadas en vaso tradicional, las cepas tienen un rendimiento aproximado de 3.000 kilos por hectárea. Desarrollamos una agricultura ecológica basada en el laboreo, mantenimiento de suelo mediante cubiertas vegetales y azufre.

La vendimia es manual y se lleva a cabo empleando cajas de 20 kilos, lo que permite realizar una primera selección de la uva en el campo y posteriormente en bodega con mesa de selección.

Elaboración

La fermentación alcohólica tiene lugar en barricas de roble francés de 500 y 228 litros y fermentación maloláctica parcial. Posteriormente se realiza una crianza de 11 meses, con el vino en permanente contacto con sus lías gracias al batoneo.

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

Brillante y de un amarillo dorado a la vista, posee una nariz intensa, compleja, con aromas especiados y balsámicos (destacan el anís y eucalipto), notas ahumadas. En boca es voluminoso, untuoso y muy elegante. Potente y centro de boca graso, con buena acidez y mineralidad que le asegura un paso largo y vivo.

Gastronomía

José Pariente Fermentado en Barrica es un vino indicado para acompañar mariscos de sabor intenso, pescados al horno, con salsas o a la brasa. Arroces, carnes suaves, jamón ibérico y foie.

Variedad: 100% Verdejo ecológico

Grado alcohólico: 13,5°

Temperatura ideal de servicio: 8 - 10°C

