

JOSÉ PARIENTE

TRADICIÓN FAMILIAR

LAS FINCAS DE JOSÉ PARIENTE 2023

ecológico

“Profundo, untuoso y complejo”

Los años dedicados al trabajo de zonificación y al estudio de los diferentes suelos, han permitido conseguir un vino de extraordinarios matices. Un ensamblaje elaborado a partir de uvas de la variedad verdejo, procedentes de viñedos viejos asentados sobre suelos pedregosos y suelos de arenas.

Viñedo ecológico

Las uvas proceden de viñedos de más de 60 años ubicados en el Camino de Puerto, término de La Seca, (asentados sobre plataformas de cantos rodados de cuarcita) y en Aldeanueva del Codonal y Hornillos de Eresma (suelos arenosos). Formadas en vaso tradicional, las cepas tienen un rendimiento aproximado de 5.000 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 18 kilos, lo que permite realizar una primera selección de la uva en el campo y posteriormente en bodega con mesa de selección.

Elaboración

Fermentación alcohólica en barricas de roble francés de 500 y 228 litros y fermentación maloláctica parcial. Crianza de 11 meses, con el vino en permanente contacto con sus lías, gracias al batoneo.

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. Se prevén vinos con una gran longevidad.

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

Las Fincas de José Pariente 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°

Temperatura ideal de servicio: 8 - 10°C

