

# JOSÉ PARIENTE

TRADICIÓN FAMILIAR

## JOSÉ PARIENTE VERDEJO 2024

*“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 tinajas de madera. Los vinos permanecen con sus lías durante 5 meses. El ensamblaje es lo que caracteriza la singularidad y diferenciación de nuestro vino José Pariente Verdejo.

### *Características de la añada*

La añada 2024 viene marcada por un invierno frío, una primavera húmeda y un verano seco y muy cálido. Las lluvias durante la primavera permitieron que la uva madurase de forma lenta y progresiva. La calidad de la uva ha sido muy buena y las condiciones de calidad, excepcionales. La Pluviometría alta y las temperaturas medias por encima de lo habitual han favorecido la maduración lenta que se traduce en un gran equilibrio entre maduración fenólica y maduración analítica. 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

