

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

