

# JOSÉ PARIENTE

TRADICIÓN FAMILIAR

## VICTORIA 2024

*“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 arenolimosas a limosas. Viñedo plantado en 1999 y con un rendimiento de 6000 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 fresca 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 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

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

