

JOSÉ PARIENTE

TRADICIÓN FAMILIAR

LAS FINCAS DE JOSÉ PARIENTE 2024

ecológico

“Profundo, untuoso y complejo”

Fruto de años de trabajo en la zonificación y el estudio detallado de los distintos tipos de suelo, este vino refleja la complejidad del terreno. Elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Verdejo, procede de viñedos viejos plantados sobre suelos pedregosos y arenosos, que aportan al conjunto una notable riqueza aromática y una estructura equilibrada.

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 2024 se caracteriza por un invierno frío, una primavera húmeda y un verano seco y muy cálido. Las precipitaciones primaverales favorecieron un desarrollo vegetativo equilibrado y una maduración lenta y progresiva de la uva. La calidad de la cosecha ha sido excelente, con condiciones sanitarias óptimas. La elevada pluviometría y las temperaturas medias ligeramente superiores a la media contribuyeron a una maduración pausada, que se traduce en un notable equilibrio entre la maduración fenólica y la analítica. Se prevé que Las Fincas de José Pariente presente una destacada capacidad de guarda y evolución en botella.

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

