

JOSÉ PARIENTE

TRADICIÓN FAMILIAR

JOSÉ PARIENTE FINCA LA MEDINA 2023

ecológico

“Elegancia, sutileza y complejidad: Una mayúscula expresividad mineral de la variedad Verdejo.”

Tras años de estudios de suelo y de un trabajo intenso de zonificación, surge nuestro segundo vino de finca. Una interpretación elegante y sutil de la variedad Verdejo a partir de un único viñedo viejo único plantado sobre suelo arenoso en Hornillos de Eresma.

Viñedo

La uva procede de un único viñedo viejo, plantado en 1930, localizado en el municipio de Hornillos de Eresma de 2.28 hectáreas. Plantación tradicional en vaso y asentado sobre suelo de arenas con un horizonte franco-arenoso en profundidad, el cual favorece la retención del agua, garantizando una completa maduración de la uva y el mantenimiento de la acidez en un viñedo de secano. La expresión de la Verdejo en los suelos arenosos es más herbárea y mineral, debido a la menor absorción de calor de las arenas en comparación con el canto rodado.

Rendimiento 3.500kg. Desarrollamos una agricultura ecológica.

Elaboración

La vendimia manual en cajas de 18 kilos nos permite realizar una primera selección de uva en campo. Tras una segunda selección en mesa, maceramos la uva durante 12 horas a baja temperatura. Posteriormente, se lleva a cabo una fermentación espontánea y crianza sobre lías durante once meses en depósitos ovoides de cemento de hormigón. Estos depósitos son la clave de la elaboración, ofreciendo una respuesta idónea al estudio continuado de las nuevas posibilidades de la variedad verdejo. Su forma y las diferencias térmicas entre alturas crean una corriente circular que facilita el trabajo de las lías, además, aportan una mejor protección del vino y ofrecen la posibilidad de realizar crianzas más largas sin oxidación.

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 con ribetes verdosos, brillante. Posee una nariz sutil y elegante en la que se potencian la mineralidad y las notas balsámicas. En boca se perfila como un vino con una enorme complejidad, provisto de una gran suavidad y sedosidad que aporta elegancia, en la que reaparece esta mineral sávida y horizontal.

Gastronomía

Finca La Medina es un vino completamente gastronómico, indicado para pescados al horno y a la brasa, guisos de pescado y arroces. Idóneo para ibéricos, así como para carnes blancas.

Variedad: 100% Verdejo ecológico

Grado alcohólico: 13°

Nº de botellas: 9.146 botellas

