

JOSÉ PARIENTE

TRADICIÓN FAMILIAR

JOSÉ PARIENTE VERDEJO 2025

“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 tinas 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 cosecha 2025 viene marcada por un invierno frío, una primavera muy lluviosa y un verano seco además de extremadamente cálido. La falta de altas temperaturas en primavera retrasó la brotación, algo que propició una maduración lenta y controlada con un PH y un grado de acidez óptimos para iniciar la vendimia el 25 de agosto. Los vinos de esta añada se caracterizan por su textura y volumen, lo que mantiene una acidez muy equilibrada.

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

