

JOSÉ PARIENTE

TRADICIÓN FAMILIAR

VICTORIA 2025

“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 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

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

