

25 Años de José Pariente

Añada 2000

100% Verdejo



♦ VINO ARTESANO

*Vino que pone de manifiesto el valor del paso del tiempo, de la paciencia, de la artesanía.
Elaboración que representa un vínculo entre generaciones.*

Historia

La primera añada comercializada del vino “25 Años de José Pariente” fue la 1997, año en el que el viticultor llevó a cabo su última vendimia. Su hija, Victoria, decidió mantener el vino durante 25 años en barricas, demostrando la capacidad de crianza y guarda de la variedad verdejo.

Viñedo

Las uvas proceden de un único viñedo que data de 1943, ubicado en el páramo El Portugués, en Rueda. Con plantación tradicional en vaso y asentado sobre suelos de cantos rodados de cuarcita. Las cepas tienen un rendimiento aproximado de 5000 kilos por hectárea. La vendimia se llevó a cabo en el año 1999, seleccionando la uva de forma manual y transportándola en cuévanos.

Elaboración

Tras la fermentación espontánea en barricas de roble de 500 litros, el vino ha permanecido 25 años en las mismas. La crianza oxidativa durante estos 25 años conlleva una lenta pérdida de agua que genera un continuo proceso de concentración, gracias a ello, el vino gana lentamente complejidad, estructura y elegancia.

Cata

Brillante e intenso color ámbar. Presenta una nariz elegante, compleja y rica en matices. Destacan los frutos secos, finos hidrocarburos, especias, fondos minerales y ahumados. Con cuerpo y centro glicérico. Buena acidez, salino, sabroso, amplio en boca. Retrogusto de gran persistencia.

Gastronomía

Idóneo para carnes rojas y caza, consomés. Combina perfectamente con guisos, setas y quesos muy curados.

Variedad: Verdejo
Grado alcohólico: 16°
Acidez total: 8,7 g/l
Temperatura de servicio: 12 - 14 °C



JOSÉ PARIENTE