José Pariente
Verdejo

“La afirmación más fresca y elegante de nuestra uva autóctona”

José Pariente Verdejo 2021

"La afirmación más fresca y elegante de nuestra uva autóctona"

Nuestro varietal 100% Verdejo, la insignia de la casa, se elabora con uvas procedentes de viñedos plantados entre 1962 y 1991 propiedad de la familia, y de una selección de viñas viejas que nos permiten ensamblar la complejidad y diversidad de los diferentes suelos de la Denominación de Origen Rueda.

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 de la zona, continental de influencia atlántica, obliga a las cepas a buscar los recursos hídricos en lo más hondo del subsuelo.

Elaboración

Tras la vendimia, los mostos fermentan en depósitos de acero inoxidable, de hormigón y en tinas de madera. Finalizada ésta, los vinos permanecen con sus lías durante 4 meses. El coupage de estas vinificaciones es lo que caracteriza la singularidad y diferenciación de nuestro vino José Pariente Verdejo.

Características de la añada

La añada 2021 viene marcada por un invierno bastante frío y lluvioso, con algunas precipitaciones en forma de nieve. Los meses de verano las temperaturas fueron más bajas de lo habitual, con un aumento tanto de las máximas como de las mínimas a finales de agosto y principios de septiembre, lo que aceleró la maduración de la uva y, por lo tanto, la campaña de vendimia que, en un principio, se preveía tardía.

Los vinos de esta añada se caracterizan por tener una gran intensidad y nitidez aromática, donde destaca la frescura de la fruta (especialmente los cítricos) y el carácter balsámico (anisados y mentolados).

Cata

En la fase visual se aprecia un color amarillo pajizo brillante, con reflejos verdosos. El aroma, de gran intensidad, es 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. La retronasal es compleja e intensa.

"José Pariente Verdejo 2021 es un vino amable y persistente, con mucho volumen y marcado por la elegancia apreciada en nariz que se repite en boca"

Gastronomía

Es un vino indicado para aperitivos y acompañando platos a base de pescado, marisco, pastas, arroces y carnes blancas. Marida con todo tipo de ahumados, quesos suaves y embutidos.

Variedad.	Verdejo 100%
Grado alcohólico.	13%
Acidez volátil.	0,38
Acidez total.	5,2 g/l
Temperatura ideal de servicio.	8ºC

JOSÉ PARIENTE VERDEJO

BODEGAS JOSÉ PARIENTE / Ctra. de Rueda, km. 2,5 / 47491 La Seca / Valladolid, Spain
T +34 983 816 620 / info@joseparient e.com / www.joseparient e.com