

JOSÉ PARIENTE

RUEDA



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

JOSÉ PARIENTE

RUEDA

JOSÉ PARIENTE FERMENTADO EN BARRICA 2018

PROFUNDO, UNTUOSO, COMPLEJO

La fermentación en barrica, que en José Pariente es un proceso cuidado hasta el extremo, permite lograr un vino de extraordinarios matices.

VIÑEDO

Las uvas proceden de viñedos viejos ubicados en el camino del puerto, término de La Seca, (asentados sobre plataformas de cantos rodados de cuarcita) y en Hornillos de Eresma (suelos arenosos). Formadas en vaso tradicional, las cepas tienen un rendimiento aproximado de 4.000 kilos por hectárea. Desarrollamos una agricultura ecológica (en periodo de conversión), basada en el laboreo, mantenimiento de suelo mediante cubiertas vegetales y azufre.

La vendimia es manual y se lleva a cabo empleando cajas de 20 kilos, lo que permite realizar una primera selección de la uva en el campo y después en bodega.

ELABORACIÓN

La fermentación tuvo lugar en barricas de roble francés de 500 y 228 litros. Posteriormente se realizó una crianza de 10 meses, con el vino en permanente contacto con sus lías gracias al batonnage.

CATA

Brillante y de un amarillo dorado a la vista, posee una nariz intensa, compleja, con aromas especiados y balsámicos (destacan el anís y eucalipto), ahumados. En boca es voluminoso, untuoso y muy elegante. Potente, con una muy buena acidez y mineralidad que le asegura un paso largo y vivo.

FICHA

Variedad: Verdejo 100%

Grado alcohólico: 13,6°

Acidez volátil: 0,40

Acidez Total: 5,7

Tiempo óptimo de consumo: ahora y en 7 años

Temperatura ideal de servicio: 8-10° C