

JOSÉ PARIENTE

RUEDA



JOSÉ PARIENTE CUVÉE ESPECIAL 2013

INTENSIDAD EMOCIONANTE EN UNA NUEVA DEFINICIÓN DEL VERDEJO

La búsqueda de un verdejo original y diferente, junto con el análisis de nuevas técnicas de elaboración, nos ha llevado a crear un vino de apasionante profundidad. En su génesis se combina un trabajo de campo riguroso con una innovadora elaboración en depósitos ovalados de hormigón.

VIÑEDO

La uva procede de un viñedo de más de 50 años y de plantación tradicional en vaso, situada en la zona del Camino del Puerto, en el municipio de La Seca. Aplicando un control muy exhaustivo para obtener bajos rendimientos y seleccionando las uvas tanto en el campo, realizando una vendimia manual en cajas de 20 kilos, como en bodega, conseguimos una excelente calidad de materia prima.

ELABORACIÓN

Los depósitos ovoides de cemento de arcilla son la clave de la elaboración. Ofrecen una respuesta idónea al estudio continuado de las nuevas posibilidades de la variedad verdejo. Su forma y las diferencias térmicas entre alturas crean una corriente circular que facilita el trabajo de las lías. Además, aportan una mejor protección del vino y ofrecen la posibilidad de realizar crianzas más largas sin oxidación. Tras fermentar en estos depósitos y una crianza sobre lías durante 11 meses, el vino se embotelló a mediados del mes de Julio.

CATA

En la fase visual se aprecia un color amarillo pajizo con ribetes verdosos, brillante. Posee una nariz de una sutileza muy elegante, en la que se potencia la mineralidad.

En boca se perfila como un vino con una enorme complejidad, provisto de una impresionante suavidad, de una sedosidad que aporta elegancia, en la que reaparece este toque mineral.

GASTRONOMÍA

Es un vino indicado para pescados al horno y a la brasa, guisos de pescado y arroces. Idóneo para jamón ibérico y quesos, así como para carnes blancas. Dada su complejidad y estructura se trata de un vino completamente gastronómico.

FICHA

Variedad: Verdejo 100%

Graso alcohólico: 13.5 %

Acidez volátil: 0.23

Acidez total: 6.0 g/l

Temperatura ideal de servicio: 6/8 °C

Botellas elaboradas: 6000 botellas