



BODEGAS
JOSÉ PARIENTE

JOSÉ PARIENTE FERMENTADO EN BARRICA 2008

Variedades:

100% Verdejo

Las uvas de la variedad verdejo con las que se elabora este vino proceden de viñedos viejos asentados en la zona más característica de Rueda formada por plataformas de cantos rodados de cuarcitas. Las cepas están formadas en vaso tradicional y con un rendimiento aproximado de 4.000 Kgrs./hectárea.

Elaboración:

La fermentación se desarrolló en barricas de roble nuevas y de un año de antigüedad, todas ellas de roble francés procedentes de varias tonelerías. Posteriormente se realizó un trabajo de batonage durante aproximadamente siete meses, estando constantemente el vino en contacto con sus lías. Pasado este tiempo, se trasegó a depósitos de acero inoxidable, en los que permaneció dos meses más. Finalmente se embotelló tras los procesos de clarificación y estabilización.

FICHA DE CATA

Vista: Brillante, amarillo paja con reflejos acerados.

Nariz: Intensa, compleja con aromas de fruta madura y madera bien conjuntados. Algunas notas de frutas exóticas y minerales.

Boca: Voluminoso, untuoso y equilibrado, con elegantes aromas frutales y terciarios provenientes de la barrica junto con un toque amargo final, característico de la verdejo, que le da persistencia.

Maridaje:

Aperitivos, pescados con salsas, mariscos de sabor intenso (centollo, percebes, etc.) y carnes suaves. Tiene un maridaje especial con el jamón ibérico y con el foie.



OTROS VINOS DE LAS BODEGAS JOSÉ PARIENTE



Capta con tu móvil el QR Code y accede a más información sobre esta bodega y sus vinos.



José Pariente Sauvignon Blanc



José Pariente Verdejo

