

Bodegas José Pariente Jose Pariente Fermentado En Barrica (2017)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas José Pariente
Nombre	Jose Pariente Fermentado En Barrica
Año	2017
Uvas	Verdejo (100 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Rueda
Categoría	Vino Blanco
Precio	14,90 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.50 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Vinificación La fermentación se desarrolló en barricas de roble francés, nuevas y de un año de antigüedad, procedentes de varias tonelerías. Posteriormente se realizó un trabajo de "batonnage" durante 6 meses aproximadamente, con el vino en permanente contacto con sus lías. Posteriormente se trasegó a depósitos de acero inoxidable, en los que permaneció 5 meses más. Embotellado Se embotelló tras los procesos de clarificación y estabilización.
-------------	---

VIÑEDO

Viticultura	Descripción Las uvas proceden de viñedos viejos ubicados en la altiplanicie del Río Duero, en la zona más alta de la meseta norte de España. Formación tradicional en vaso. Edad Viñedos viejos. Rendimiento 4.000 kilogramos por hectárea. Enólogo Victoria Pariente Cosecha Manual en cajas de 20 kilos. Doble selección: en el campo y en bodega.
-------------	--



Bodegas José Pariente Jose Pariente Fermentado En Barrica (2017)

Tierra Suelo
Están asentados sobre plataformas de cantos rodados de cuarcita.
Terreno pedregoso de origen aluvial.
Clima
Clima continental extremo, ventoso y de influencia atlántica.

REFERENCIAS

Web <https://josepariente.com/#vinos>

COMENTARIO

Comentario La bodega está ubicada en lo alto de un típico páramo castellano, en el mismo corazón de la D.O. Rueda y próxima a los viñedos, desde el que se divisa un amplio horizonte de campos. Esta situación favorece el rápido acceso a la uva durante la vendimia, evitando de esta manera posibles oxidaciones.

Los viñedos de José Pariente están situados en la altiplanicie del Río Duero, en la zona más alta de la meseta Norte. Se trata, por tanto, de un terreno de suaves ondulaciones y vertientes en las que el viento atlántico limpia el paisaje y el extremo clima continental determina los altos resultados de calidad de la variedad reina de la zona: la Verdejo.

Este terreno tiene la singularidad de ser muy pedregoso, de origen aluvial; por ello, las tierras son ricas en calcio y magnesio, pero con poco contenido en materia orgánica y con afloraciones calizas en las cotas más altas. Este tipo de suelo, con abundancia de cantos rodados, tiene la particularidad de proteger las raíces de los cambios bruscos de temperatura al tiempo que refleja el calor del verano y favorece el intercambio de oxígeno y el drenaje del agua. Por todo esto, en los terrenos cascajosos es dónde se asientan los mejores viñedos de la zona.

CATAS (1)

Fecha **27 de marzo de 2019**
Catador Curso De Cata
Puntuación 93.0
Platos Aperitivos, pescados con salsas, mariscos de sabor intenso (centollo, percebes) y carnes suaves. Recomendado con el jamón ibérico y el foie.
Visual Amarillo oro con ribetes verdosos.
Limpio y brillante, muy luminoso.
Se muestra cremoso.

Bodegas José Pariente Jose Pariente Fermentado En Barrica (2017)

Olfato Buen intensidad aromática, complejo en aromas, con presencia de notas florales, tostados, frutal de albaricoque y algo amielado.
Al agitar vuelven las notas cítricas y tropicales de los verdejos.

Boca En boca se muestra profundo, untuoso y complejo. con una buena acidez.
En el paso se muestra sedoso, con cuerpo con un elegante equilibrio entre fruta y madera y recorrido largo.
Buena impresión final

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
27/3/19	Consumido		
27/3/19	Consumido		

