

BODEGAS JOSE PARIENTE – DENOMINACION DE ORIGEN "RUEDA"

FICHA TECNICA JOSE PARIENTE CUVEE ESPECIAL 2.012



Denominación de Origen: Rueda

Variedad: Verdejo 100%

Viñedos: La uva procede de un viñedo de más de 35 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 diferentes térmicas entre alturas crean una corriente circular que facilita el trabajo de las lías. Además, aportan una mayor 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 8 meses, el vino se embotelló a finales del mes de Mayo.

Notas de 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 ese toque mineral.

Ficha:

Grado alcohólico: 13,5°

Acidez volátil: 0,22 g/l

Acidez total: 6,1 g/l

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 blandas. Dada su complejidad y estructura se trata de un vino completamente gastronómico. Temperatura ideal de servicio 6-8° C.

Otra información:

12 Unidades por caja

60 Cajas por pallet

720 Unidades por pallet (americano)