

BODEGAS JOSE PARIENTE – DENOMINACION DE ORIGEN "RUEDA"

FICHA TECNICA VARIETAL VERDEJO 2.012



Denominación de Origen: Rueda

Variedad: Verdejo 100%

Viñedos: El suelo del viñedo, caracterizado por su plataforma de cantos rodados, es muy pobre en materia orgánica y presenta afloraciones calizas en las cotas más altas. El clima de la zona, continental de influencia atlántica, obliga a las cepas a buscar los recursos hídricos en lo más hondo del subsuelo.

Elaboración: En primer lugar se realizó una maceración en frío entre 8 y 12 horas. Después de un prensado neumático, tuvo lugar la fermentación alcohólica a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable; el vino permaneció sobre sus lías finas hasta el momento de la clarificación. Posteriormente se sometió a tratamiento de frío y filtración, y se embotelló en el mes de Febrero de 2.013.

Notas de cata: En la fase visual se aprecia un color amarillo pajizo brillante, con reflejos verdosos. El aroma, de gran intensidad, es brillante, fresco y complejo. Muestra un marcado tono afrutado, que abarca la gama de frutas blancas (pera y melocotón), los cítricos y el fruto de la pasión. Asimismo, se aprecian aromas de hinojo, de monte bajo y un fondo anisado, balsámico. En boca aparecen de nuevo las notas de fruta fresca. Untoso, goloso y elegante con un suave toque de amargor final, característico de la variedad verdejo. Posee una gran estructura que favorece su persistencia.

Ficha:

Grado alcohólico: 13°

Acidez volátil: 0,23 g/l

Acidez total: 5,80 g/l

Gastronomía: Es un vino adecuado para aperitivos y acompañando platos a base de pescado, mariscos, pastas, arroces y carnes blancas. Marida con todo tipo de ahumados, quesos suaves y jamón serrano. Su temperatura idónea de servicio es de 6-8° C.

Otra información:

6 Unidades por caja

12 Cajas por pallet

720 Unidades por pallet (americano)