

BODEGAS JOSE PARIENTE – DENOMINACION DE ORIGEN "RUEDA"

FICHA TECNICA VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA 2.011



Denominación de Origen: Rueda

Variedad: Verdejo 100%

Viñedos: Las uvas proceden de viñedos viejos ubicados en la zona más característica de Rueda. Están asentados sobre plataformas de cantos rodados de cuarcita. Formadas en vaso tradicional, las cepas tienen un rendimiento aproximado de 4.000 kilos por hectárea. La vendimia es natural y se lleva a cabo empleando cajas de 20 kilos, lo que permite realizar una primera selección de la uva en el campo y después en bodega.

Elaboración: 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 seis meses aproximadamente, con el vino en permanente contacto con sus lías. Pasado ese tiempo, se trasegó a depósitos de acero inoxidable, en los que permaneció cinco meses más. Finalmente, se embotelló tras los procesos de clarificación y estabilización.

Notas de cata: Brillante y de un amarillo dorado a la vista, posee nariz intensa, compleja, con aromas especiados, fruta madura, ahumados y un ligero toque de madera. Se aprecian también algunas notas de frutas exóticas y minerales. En boca es voluminoso, untoso y muy elegante. Potente, con una muy buena acidez que le asegura un paso largo y vivo. Presenta un gran equilibrio entre fruta y madera. Todo lo que se percibe en nariz reaparece en la boca.

Ficha:

Grado alcohólico: 13,5°

Acidez volátil: 0,30 g/l

Acidez total: 5,90 g/l

Gastronomía: Aperitivos, pescados con salsas, mariscos de sabor intenso (centollo, percebes, etc.) y carnes suaves hallan en este vino un acompañante perfecto. Presenta un maridaje especial con el jamón ibérico y el foie. Su temperatura idónea de servicio es de 6-8° C. Tiempo óptimo de consumo: ahora y en cinco años.

Otra información:

6 Unidades por caja

12 Cajas por pallet

720 Unidades por pallet (americano)