

JOSÉ PARIENTE FERMENTADO EN BARRICA 2022 C/6

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre del Vino	JOSÉ PARIENTE FERMENTADO EN BARRICA 2022
Tipo de botella	Borgoña
Tipo de cierre	Corcho Natural
Contenido neto	0,75 L
Región	D.O. RUEDA
Variedad de Uva	VERDEJO 100%
Cambio de añada	Noviembre
Alcohol (%)	13,5%
Acidez total	6.37 g/l
Azúcar residual	1.8 g/l
Alérgenos	Sulfitos
Sulfitos Totales	103 mg/l



PROCESO DE ELABORACIÓN

Las uvas proceden de viñedos de más de 60 años ubicados en el camino de puerto, término de La Seca. La vendimia es manual lo que permite realizar una primera selección de la uva en el campo y posteriormente en bodega con mesa de selección. La fermentación alcohólica se realiza en barricas de roble francés, con una crianza de 10 meses en contacto con sus lías a través del proceso de battonage.

NOTAS DE CATA

En la fase visual, se aprecia un color brillante y de un amarillo dorado. Posee una nariz intensa, compleja con aromas especiados y balsámicos con notas ahumadas. Es un vino potente y centro de boca grasoso, que lo hace ser untuoso y muy elegante. Presenta buena acidez y mineralidad que le asegura un paso largo y vivo.

GASTRONOMIA

José Pariente Fermentado en Barrica es un vino indicado para acompañar mariscos de sabor intenso, pescados al horno, con salsas y a la brasa. Arroces, carnes suaves, jamón ibérico y foie.

Temperatura ideal del servicio de 8°C – 10°C

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

BOTELLA			CAJA			PALLET		
GTIN-13		8437009098172	GTIN-14		28437009098176	Tipo de Paleta		EUROPALLET
Altura	mm	228	Altura	mm	297	Cajas/Palet	#	99
Diámetro	mm	80	Longitud	mm	253	Cajas/Base	#	11
Peso	KG	1,4	Ancho	mm	170	Capas/palet	#	9
			Nº Botellas	#	6	Nº Botellas	#	594
Código Taric	2204	22042138	Peso total	KG	8,37	Paleta cargada	KG	850,63
						Altura/palet	cm	170