



José Pariente Verdejo 2022

Robe jaune paille brillante aux reflets verdâtres. Un arôme complexe, frais, élégant et extrêmement intense. Une nette nuance fruitée, qui couvre l'éventail des fruits blancs et des agrumes. On décèle aussi des soupçons de fenouil et de garrigue, sur un fond balsamique anisé. Les notes fraîches et fruitées se retrouvent en bouche. Souple et élégant, le vin possède une pointe d'amertume en finale, typique d'un verdejo, appuyée par une belle acidité. La très bonne structure favorise un vin pérenne. L'arrière-goût est complexe et intense.

| | |
|-------------------------------|---|
| Producteur | Bodegas José Pariente |
| Type d'article | Vin blanc |
| Pays | Espagne |
| Région | Rueda DO |
| Appellation | DO |
| Millésime | 2022 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.0 % |
| Température de consommation | 8° - 10° |
| Conservation | jusqu'en 2025 |
| Cépages | Verdejo |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 2923622 |
| Accord mets et vins | Apéritif, Charcuterie, Fromages à pâte molle, Veau, Pâtes, Fruits de mer, Poisson, Paella |



Vinification

Après les vendanges, le moût fermente dans des cuves en acier, en béton et en bois. Le vin est ensuite élevé sur ses propres lies pendant 4 mois.

Terroir

Des couches de galets ronds avec des inclusions de roche calcaire et une teneur minimale en substance organique.

Histoire





L'histoire des Bodegas José Pariente remonte aux années 1960, moment où le vigneron José Pariente commença à produire des vins blancs à partir du cépage local de verdejo sur son domaine de la région de Rueda. Son souhait initial de produire de grands vins blancs est aujourd'hui encore l'objectif du domaine, repris en 1998 par sa fille, Victoria. Actuellement, encore plus de vingt ans plus tard, la bodega suit une feuille de route claire: innovation et technologie, respect du vignoble, engagement en faveur du développement durable et participation à divers projets de recherche.

