



José Pariente Verdejo 2023

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	2023
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Verdejo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	2923623
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.

