



José Pariente Barrica 2021

Le José Pariente vinifié en barrique. Robe jaune paille brillante. Le nez associe des arômes d'agrumes et des nuances de fruits blancs (pomme, poire et pêche) à une douce note vanillée engendrée par le fût de chêne dans lequel le vin a vieilli et à une nuance minérale âcre sous-jacente. En bouche, le vin est souple, tout en révélant une certaine viscosité. L'acidité croquante, typique du cépage, se fond dans les arômes boisés. La finale impressionnante renferme une légère amertume, mais aussi une pointe de douceur.

Producteur	Bodegas José Pariente
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Rueda DO
Appellation	DO
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	6° - 8°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Verdejo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	301072
Accord mets et vins	Plats à base de porc, Veau, Volaille, Desserts, Fromages à pâte molle, Fruits de mer, Poisson



Vinification

La vinification est effectuée en chêne français. Le vin est ensuite élevé sur lies pendant 10 mois.

Terroir

Les vieux cépages en buisson poussent sur le plateau de La Seca, marqué par le quartz, et à Hornillos de Eresma, où les sols sont à dominante sableuse.





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.

