



Apasionado Dulce de José Pariente 2022

Le premier vin blanc naturellement doux de Bodegas José Pariente. Dans le verre, jaune pâle avec des reflets verdâtres. Le nez révèle des arômes typiques de Sauvignon Blanc comme le pamplemousse, la Granny Smith et la groseille à maquereau. En bouche, c'est d'abord la délicieuse douceur du fruit qui explose, soutenue par une acidité en filigrane et une finale de longueur moyenne.

Producteur	Bodegas José Pariente
Type d'article	Vin doux
Pays	Espagne
Région	Rueda DO
Appellation	DO
Millésime	2022
Format	50 cl
Alcool	11.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	309722
Accord mets et vins	Curry, Plats asiatiques, Desserts, Charcuterie, Apéritif



Vinification

La macération à froid contribue à la conservation des arômes primaires. Après la fermentation, les levures travaillent pendant 6 mois dans le but d'obtenir plénitude et complexité.

Terroir





Les raisins proviennent d'une seule parcelle située sur l'un des plus anciens vignobles de sauvignon blanc, planté il y a plus de 30 ans. Son sol est composé de galets ronds typiques avec des inclusions de calcaire.

Histoire

L'histoire des Bodegas José Pariente remonte aux années 1960, lorsque le viticulteur José Pariente a commencé à produire des vins blancs à partir du cépage local verdejo sur son propre domaine dans la région de Rueda. Son souhait de l'époque de produire de grands vins blancs est toujours l'objectif du domaine, qui a été repris par sa fille Victoria en 1998. Aujourd'hui, encore une fois plus de 20 ans plus tard, la bodega suit une feuille de route claire : Innovation et technologie, respect du vignoble, engagement pour la durabilité et participation à différents projets de recherche.

