



José Pariente Sauvignon Blanc 2023

CHF 17.50 | 10 cl = CHF 2.33

Nel calice di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. L'espressione aromatica nasce dall'eccezionale combinazione di note vegetali e frutti esotici (frutto della passione), il profumo ricorda l'erba appena tagliata e il fogliame con un tocco di mineralità. Al palato presenta la tipica caratteristica del Sauvignon Blanc: fresca e pulita eleganza. Il vino è intenso, ben strutturato e dal finale persistente.

Produttore	Bodegas José Pariente
Categoria	Vino bianco
Paese	Spagna
Regione	Rueda DO
Classificazione	DO
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Sauvignon Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	3080623
Adatto a	Salumi, Formaggi dolci, Verdure, Sushi, Pesce, Frutti di mare, Crostacei



Vinificazione

Dopo la selezione delle uve e la macerazione a freddo, il vino fermenta e matura in vasche di acciaio sulle proprie fecce di lievito per 4 mesi.

Terroir

Strati di ciottoli tondi con inclusioni calcaree e una bassa percentuale di sostanze organiche.

Storia





La storia della Bodegas José Pariente risale agli anni Sessanta, quando l'enologo José Pariente iniziò a produrre vini bianchi dalle uve locali di Verdejo nella sua tenuta nella regione di Rueda. L'allora desiderio di produrre importanti vini bianchi è tuttora l'obiettivo della cantina, rilevata dalla figlia Victoria nel 1998. Ancora oggi, oltre 20 anni dopo, la bodega segue una chiara filosofia: innovazione e tecnologia, rispetto del vigneto, impegno per la sostenibilità e partecipazione a diversi progetti di ricerca.

