



Apasionado Dulce de José Pariente 2022

CHF 19.50 | 10 cl = CHF 3.90

Il primo vino bianco naturalmente dolce di Bodegas José Pariente. Giallo pallido nel bicchiere con riflessi verdognoli. Al naso, aromi tipici del Sauvignon Blanc come pompelmo, Granny Smith e uva spina. Al palato, la meravigliosa dolcezza della frutta esplose per prima, sostenuta da un'acidità in filigrana e da un finale medio-lungo.

Produttore	Bodegas José Pariente
Categoria	Vino dolce
Paese	Spagna
Regione	Rueda DO
Classificazione	DO
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	50 cl
Gradazione alcolica	11.0 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Sauvignon Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	309722
Adatto a	Curry, Piatti asiatici, Dessert, Salumi, Aperitivi



Vinificazione

La macerazione a freddo aiuta a preservare gli aromi primari. Dopo la fermentazione, i lieviti lavorano per 6 mesi con l'obiettivo di mantenere pienezza e complessità.

Terroir





Le uve provengono da un'unica parcella di uno dei più vecchi vigneti di Sauvignon Blanc, piantato più di 30 anni fa. Il terreno è costituito dai tipici ciottoli rotondi con inclusioni calcaree.

Storia

La storia di Bodegas José Pariente risale agli anni '60, quando l'enologo José Pariente iniziò a produrre vini bianchi dall'uva locale Verdejo nella propria tenuta nella regione di Rueda. Il suo desiderio di produrre grandi vini bianchi è ancora l'obiettivo dell'azienda, che è stata rilevata dalla figlia Victoria nel 1998. Oggi, a distanza di oltre 20 anni, la bodega segue una chiara tabella di marcia: Innovazione e tecnologia, rispetto per il vigneto, impegno per la sostenibilità e partecipazione a diversi progetti di ricerca.

