



José Pariente Sauvignon Blanc 2020

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 | 2020 |
| Dimensioni della bottiglia | 150 cl |
| Gradazione alcolica | 13.0 % |
| Temperatura di degustazione | 8° - 10° |
| Invecchiamento | fino a 2022 |
| Vitigni | Sauvignon Blanc |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 3080820 |
| 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.

