



José Pariente Barrica 2021

Il José Pariente affinato in barrique. Dal brillante colore paglierino. Il bouquet coniuga note agrumate e sentori di frutti bianchi (mela, pera e pesca) con il dolce tocco di vaniglia tipico della barrique di rovere in cui il vino è maturato, mentre un austero tocco minerale completa lo spettro aromatico. Al palato il vino si mostra vellutato con una certa viscosità. La tipica acidità articolata di questo vitigno si incrocia con gli aromi di legno. Il finale persistente è amarognolo con un tocco di dolcezza.

Produttore	Bodegas José Pariente
Categoria	Vino bianco
Paese	Spagna
Regione	Rueda DO
Classificazione	DO
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	6° - 8°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Verdejo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	301061
Adatto a	Carne di maiale, Carne di vitello, Pollame, Dessert, Formaggi a pasta molle, Frutti di mare, Pesce



Vinificazione

La vinificazione avviene in rovere francese, seguita dall'affinamento sulle fecce di lievito per 10 mesi.

Terroir

Antiche viti a cespuglio su un altopiano a La Seca, caratterizzato da roccia di quarzite, e a Hornillos de Eresma con predominanza di terreni sabbiosi.





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.

