



José Pariente Verdejo 2023

Di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Aroma complesso, fresco, elegante e molto intenso. Note molto fruttate che abbracciano un ventaglio di frutti bianchi e agrumi. Presenta inoltre un sentore di finocchio e gariga, sostenuto da anice e balsamico. Al palato conferma le note fruttate e fresche. Morbido ed elegante, con un tocco amarognolo sul finale, tipico del Verdejo, accompagnato da una buona acidità. L'ottima struttura favorisce un vino persistente con un retrogusto complesso e intenso.

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	Verdejo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	2923623
Adatto a	Aperitivi, Salumi, Formaggi a pasta molle, Carne di vitello, Pasta, Frutti di mare, Pesce, Paella



Vinificazione

Dopo la vendemmia, il mosto fermenta in vasche di acciaio e tini di legno e cemento. Successivamente, il vino viene affinato sulle 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.

