



Apasionado Dulce de José Pariente 2022

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 esplode 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.

