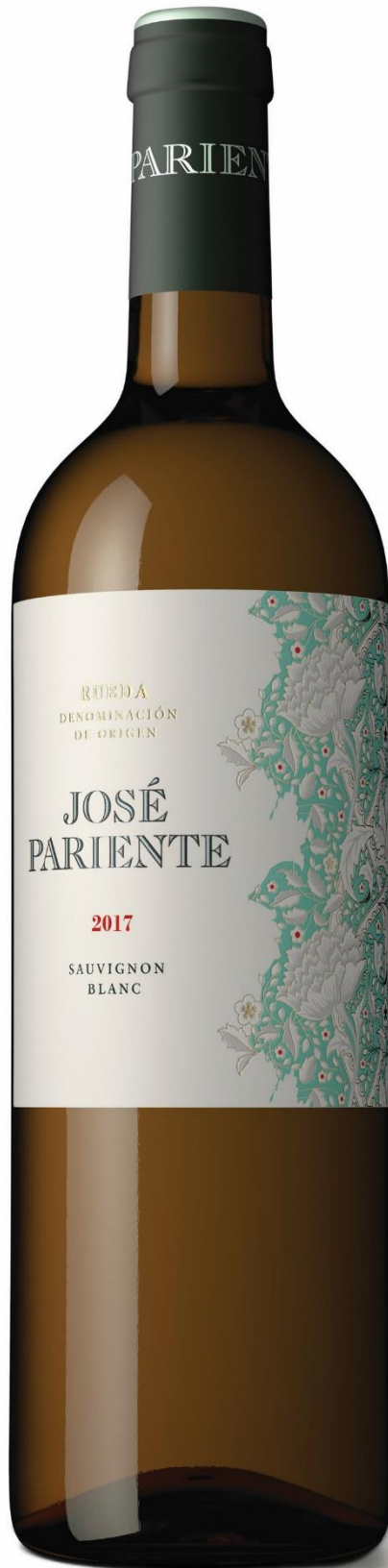


JOSÉ PARIENTE

RUEDA



BODEGAS JOSÉ PARIENTE / Ctra. de Rueda, km. 2,5 / 47491 La Seca / Valladolid, Spain
T +34 983 816 620 / info@josepariente.com / www.josepariente.com

JOSÉ PARIENTE

RUEDA

JOSÉ PARIENTE SAUVIGNON BLANC **2017**

LIMPIO, AROMÁTICO, REDONDO: EL ÉXITO DE LA SAUVIGNON BLANC EN NUESTRO ENTORNO

Con este varietal aportamos un matiz de persistencia y mineralidad a nuestra forma de entender el vino blanco elaborado en nuestra zona de clima continental y suelo pobre.

VIÑEDO

Las uvas para elaborar este vino proceden de algunos de los primeros viñedos de sauvignon blanc que se plantaron en Rueda hace más de 40 años. Su suelo, formado por la característica plataforma de cantos rodados, es muy pobre en materia orgánica y presenta afloraciones calizas en las cotas más altas.

ELABORACIÓN

Después del despallado, la uva permaneció en maceración durante aproximadamente 10 horas a baja temperatura. A continuación se llevó a cabo un prensado neumático. Con el objetivo de conservar los aromas primarios, la fermentación alcohólica también se realizó a baja temperatura. Posteriormente, se mantuvo con sus lías hasta el momento de la clarificación. Una vez clarificado, se sometió a tratamiento de frío y filtración.

CATA

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos, su intensa expresión aromática es una excepcional suma de notas vegetales y de frutas exóticas (maracuyá), de recuerdos de hierba recién cortada y boy con un ligero toque mineral.

En boca presenta la tipicidad de la sauvignon blanc, esa elegancia fresca y limpia. Es un vino de intensidad alta, estructurado y persistente, redondo.

GASTRONOMÍA

Ideal para acompañar mariscos de concha –mejillones, berberechos, almejas, ostras, etc.– y mariscos cocidos: gambas, langostinos, camarones, bueyes de mar, nécoras, etc. Marida asimismo con todo tipo de pescados, con quesos frescos y con jamón serrano.

FICHA

Variedad: Sauvignon Blanc 100%

Grado alcohólico: 13.5°

Acidez volátil: 0,24

Acidez Total: 5.8 g/l

Temperatura idónea de servicio: 6-8° C