

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 **2019**

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

Tras una selección de uva y maceración en frío, el vino fermenta y cría sobre sus propias lías durante 4 meses en depósitos de acero inoxidable.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La añada 2019 viene marcada por un año de temperaturas acordes a cada estación del año en términos generales y una escasez de precipitación que se ha intensificado conforme pasaban los meses (desde enero hasta septiembre). La vendimia, iniciada el 12 de septiembre, ha estado marcada por las precipitaciones que han provocado una vendimia intermitente.

Estas condiciones marcan una añada elegante, muy equilibrada (debido a esta moderación de las temperaturas) y una gran frescura que se traduce en vinos con gran capacidad de guarda (por las precipitaciones durante la vendimia).

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 boj 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, quesos frescos y embutidos.

Variedad: Sauvignon Blanc 100%

Grado alcohólico: 13°

Acidez volátil: 0,32

Acidez Total: 5.7 g/l

Temperatura idónea de servicio: 8° C