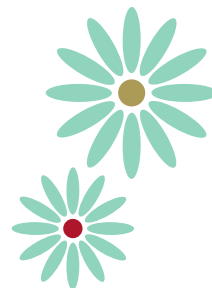


José Pariente Apasionado

Ecológico

“Un vino dulce sorprendente por su frescura y complejidad”



JOSÉ PARIENTE

Apasionado ²⁰²¹

Un vino dulce sorprendente por su frescura y complejidad

Es el resultado de la inquietud por elaborar un vino dulce innovador. Tras mucho trabajo en el viñedo y varias añadas de ensayos y pequeñas vinificaciones, hemos conseguido elaborar este Apasionado, vibrante y singular exponente de la variedad Sauvignon Blanc.

Viñedo ecológico

Las uvas para elaborar este vino proceden de los primeros viñedos de Sauvignon Blanc que se plantaron en Rueda hace más de 30 años. Después de varios años de I+D+i y de trabajo incansable en viñedo para conseguir su conversión, este viñedo fue certificado como ecológico en el año 2018, un elemento clave para la elaboración de este vino dulce de vendimia tardía.

Las uvas son cultivadas sin emplear pesticidas, fungicidas de síntesis y herbicidas. El objetivo principal es conseguir un suelo con más microorganismos que, a largo plazo, alarguen la vida de la viña para futuras generaciones, ya que los microorganismos mantienen la vitalidad del suelo, algo muy importante para el aporte de nutrientes más allá de los que se puedan proporcionar con un abonado artificial.

Su suelo, formado por la característica plataforma de cantos rodados, presenta afloraciones calizas en las cotas más altas. Se realiza una poda en sprawl y varias podas en verde para obtener escasos rendimientos y una elevada concentración manteniendo la frescura. Las uvas procedentes de este viñedo sorprenden por la elevada acidez que mantienen a pesar de la sobremaduración en campo.

Elaboración

En bodega, la maceración a temperatura extremadamente baja nos permite mantener los aromas varietales. Tras la fermentación, se lleva a cabo un constante trabajo de lías, durante 6 meses, con la finalidad de obtener una boca estructurada y compleja.

Añada 2021

La añada 2021 se caracteriza por las inusuales temperaturas de verano ya que fueron más bajas de lo habitual, con un aumento tanto de máximas como de mínimas a finales de agosto y principios de septiembre, lo que aceleró la maduración de la uva. El invierno fue bastante frío y lluvioso, con algunas precipitaciones en forma de nieve.

Cata

De color amarillo pálido con reflejos verdosos, su expresión aromática es inusual en vinos dulces, dada la excepcional suma de notas vegetales y de frutas exóticas, de recuerdos de hierba recién cortada y de un ligero toque mineral. En boca aparece una sensación aterciopelada y muy fina.

Conserva la tipicidad de la Sauvignon Blanc, esa elegancia fresca y limpia. Es un vino de intensidad alta, estructurado y persistente, redondo. Posee una perfecta armonía conseguida entre contenido en ácidos, alcohol y azúcares.

Gastronomía

Ideal para maridar entrantes y aperitivos a base de foie, frutos secos y quesos, en especial, curados y picantes. Perfecto para acompañar postres y para disfrutarlo solo.

Variedad	Sauvignon Blanc 100% Ecológico
Azúcar residual	71gr./L
Grado alcohólico	10.6%
Acidez volátil	0,30
Acidez total	6,4 g/l
Temperatura ideal de servicio	6-8°C