

# JOSÉ PARIENTE

TRADICIÓN FAMILIAR

## JOSÉ PARIENTE SAUVIGNON BLANC 2022

*“Vivo, aromático y redondo. El éxito de la Sauvignon Blanc en nuestro terruño”*

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 2022 viene marcada por un verano en el que el viñedo sufrió los efectos de una sequía severa. Además, las sucesivas olas de calor dispararon las temperaturas. Como resultado durante el mes de agosto la viña dejó de madurar. La paciencia y la espera hasta el mes de septiembre, cuando las lluvias aparecieron y las temperaturas se moderaron, permitieron una maduración fenólica lenta, con niveles de acidez adecuados.

La escasez de agua durante la época estival propició que la uva llegara a bodega en perfectas condiciones sanitarias y los mostos resultantes de una gran calidad.

### *Cata*

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos. José Pariente Sauvignon Blanc 2022 posee una nariz de gran intensidad donde se aprecia la mineralidad (piedra) y las notas herbáceas características de la variedad. Matices que aportan una gran frescura al vino y que van acompañados de notas cítricas, especialmente pomelo. En boca es untuoso y con volumen, lo que hace de él un vino complejo y elegante. Se trata de un vino vibrante, con mucha tensión.

### *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: 100% Sauvignon Blanc*

*Grado alcohólico: 13°*

*Temperatura ideal de servicio: 8°C*

