

# JOSÉ PARIENTE

TRADICIÓN FAMILIAR

## JOSÉ PARIENTE APASIONADO 2022

*ecológico*

*“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*

Las uvas para elaborar este vino proceden de los primeros viñedos de Sauvignon Blanc que se plantaron en Rueda hace más de 30 años. Un vino de vendimia tardía que sorprende por la elevada acidez que mantiene a pesar de la sobremaduración de las bayas en el 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.

### *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 fueran de una gran calidad.

### *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: 100% Sauvignon Blanc ecológico*

*Grado alcohólico: 11°*

*Temperatura ideal de servicio: 6-8°C*

