

JOSÉ PARIENTE

TRADICIÓN FAMILIAR

JOSÉ PARIENTE APASIONADO 2023

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 2023 viene marcada por un invierno frío y húmedo y un verano cálido y seco. La vendimia, cuyo inicio tuvo lugar a principios de septiembre, se caracterizó por contar con rendimientos bajos, consecuencia de la ola de calor con viento sur que azotó la meseta en las semanas previas. Además, las temperaturas moderadas de septiembre permitieron mantener acideces algo más altas de lo habitual.

Las precipitaciones acumuladas durante el invierno y primavera combinadas con los bajos rendimientos obtenidos han propiciado mostos muy equilibrados tanto a nivel aromático como estructural. Se prevén vinos con una gran longevidad.

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

