

JOSÉ PARIENTE SAUVIGNON BLANC 2025

“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.

Vinedo

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 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 5 meses en depósitos de acero inoxidable.

Características de la añada

La cosecha 2025 viene marcada por un invierno frío, una primavera muy lluviosa y un verano seco además de extremadamente cálido. La falta de altas temperaturas en primavera retrasó la brotación, algo que propició una maduración lenta y controlada con un PH y un grado de acidez óptimos para iniciar la vendimia el 25 de agosto. Los vinos de esta añada se caracterizan por su textura y volumen, lo que mantiene una acidez muy equilibrada.

Cata

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos. José Pariente Sauvignon Blanc 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) y mariscos cocidos (gambas, langostinos, camarones, bueyes de mar, nécoras...) Marida asimismo con todo tipo de pescados, quesos frescos y embutidos.

Variedad: 100% Sauvignon Blanc

Grado alcohólico: 12%

Temperatura ideal de servicio: 8°C

