

José Pariente Sauvignon Blanc

*“Vivo, aromático, redondo:
El éxito de la Sauvignon Blanc en nuestro entorno”*



JOSÉ PARIENTE

Sauvignon Blanc ²⁰²¹

*"Vivo, aromático, redondo:
El éxito de la Sauvignon Blanc en nuestro entorno"*

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 2021 viene marcada por un invierno bastante frío y lluvioso, con algunas precipitaciones en forma de nieve. Los meses de verano las temperaturas fueron más bajas de lo habitual, con un aumento tanto de las máximas como de las mínimas a finales de agosto y principios de septiembre, lo que aceleró la maduración de la uva y, por lo tanto, la campaña de vendimia que, en un principio, se preveía tardía.

Los vinos de esta añada se caracterizan por tener una gran intensidad y nitidez aromática, donde destaca la frescura de la fruta (especialmente los cítricos) y el carácter balsámico (anisados y mentolados).

Cata

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

José Pariente Sauvignon Blanc 2021 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 con mucha tensión y vibrante.

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.	Sauvignon Blanc 100%
Grado alcohólico.	13%
Acidez volátil.	0,29
Acidez total.	5,4 g/l
Temperatura ideal de servicio.	8°C