

JOSÉ PARIENTE

TRADICIÓN FAMILIAR

JOSÉ PARIENTE SAUVIGNON BLANC 2023

“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 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 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 pajizo con reflejos verdosos. José Pariente Sauvignon Blanc 2023 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

