

Las Fincas de José Pariente 2023

José Pariente - 75 cl.



Dit is de witte topwijn van het domein, en tegelijk ook de meest complexe. Velen vinden het niet nodig om Verdejo op eik te laten gisten, maar toch is alles hier bijzonder mooi in balans. Er wordt meer structuur gecreëerd, terwijl de frisheid van de Verdejo behouden blijft. De wijn werd genoemd naar de vader van Marivi Pariente, als eerbetoon omdat deze man heel zijn leven de oude wijnstokken van de wijngaard verzorgde.



Vinificatie

Rijping van 6 maanden op Franse eik met bâtonnage, nieuwe eik en van het 2e jaar.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024
Op zijn top: 2024- 2026
Te drinken tot: 2029



Serveren

12°C in een groot glas.



Proefanalyse

De neus start meteen met rijp steenfruit zoals perzik en abrikoos, gevolgd door geuren van broodkruim en zuiderse specerijen. De smaak zet mollig aan maar wordt ondersteund door frisse zuren. Een ietwat andere Verdejo, maar zonder zijn karakter te verloochenen. Subtiel Bourgondisch van stijl. In het middenrif herkennen we duidelijk het frisse en mineralige karakter van Verdejo, elegant ondersteund door een vleugje vatrijping. Zeer goede prijs-kwaliteitverhouding.



Wijnstijl:

Continentaal, stevig en gastronomisch



Assemblage

Verdejo (100%)



Regio:

Castilla y León



Appellatie:

D.O. Rueda



Wijndomein:

José Pariente

Beschrijving domein

Dit domein dat reeds vele prijzen behaalde, is vandaag de inspiratiebron voor tal van wijnbouwers in Rueda. Marivi is vandaag nog even gretig naar verbetering en tracht met de Verdejo tot de limieten van het mogelijke te gaan. Het minimum aan sulfieten, autochtone gistcellen, viticultuur, micro- en plotvinificaties, foeders ipv barrique.....Steeds om met zijn Verdejo een kwalitatief antwoord te bieden aan de eenheidsworst die de markt overspoelt!