

José Pariente Verdejo 2023

José Pariente - 75 cl.

C'est l'entrée de gamme du domaine, mais c'en est aussi le vin phare. Les «Dos Victorias» lui doivent leur renommée. La cuvée s'appelle José Pariente en hommage au père de Marivi, qui a soigné toutes ces vieilles vignes pendant sa vie entière.



Vinification

Cuves inox, macération pelliculaire de 12 heures.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024

Meilleur moment : 2024-2025

A boire jusqu'à : 2026



Servir

Frais (12C°).



Analyse des essais

Le nez offre des arômes exubérants de fruits, une véritable explosion de Granny Smith, d'herbes vertes, de minéralité, d'agrumes et une subtile touche exotique. Impressions qui se prolongent en bouche : fruit abondant, volume et fraîcheur. Vin accessible. Finale élégante, très réussie. La finale est marquée d'une pointe minérale et fumée assez surprenante.

Description domaine

Ce domaine de Rueda ne compte plus les récompenses. Marivi pousse le Verdejo à ses limites. Levures indigènes, soufre minimum, micro-vifications parcellaires... elle met tout en oeuvre pour montrer que ce cépage vaut bien mieux que ce que l'on trouve généralement sur le marché.



Style de vin:

Continental, frais et tendu



Assemblée

Verdejo (100%)



Région:

Castilla y León



Appellation:

D.O. Rueda



Domaine viticole:

José Pariente