La Buena Vida
De Referentie voor wijnen uit Spanje

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

José Pariente Verdejo 2025

José Pariente - 75 cl.



Dit is de basiswijn van het domein, maar tegelijk ook het paradepaardje. Hiermee heeft Marivi Pariente haar faam gemaakt. De wijn werd genoemd naar de vader van Marivi Pariente, als eerbetoon omdat deze man destijds deze oude wijnstokken aanplantte en ze zijn hele leven verzorgde.

Vinificatie
Inox cuves met een schilmaceratie van 12 uur. Marivi Pariente is samen met de wijnuniversiteit van Madrid een project gestart met betrekking tot het gebruik van zwavel. Zij wenst dit tot het minimum te herleiden en tracht hierdoor elke mogelijke fase van gebruik uit te puren. Tevens de invloed op het aromapalet werd onderzocht. Gemaakt in roestvrijstalen tanks, betonnen cuves en houten vaten, met rijping op de eigen lie.

Bewaarpotentieel
Te drinken vanaf: 2026
Op zijn top: 2026-2027
Te drinken tot: 2028

Serveren
Fris (12°C).

Proefanalyse
In de neus stuift het fruit op. Een explosie van aroma's: granny smith, groene kruiden, mineralen, citrus, subtiele exotische parfums. In de smaak volgt diezelfde fraîcheur. Veel fruit en volume. Toegankelijk en met toch een expressieve minerale gerookte toets in de zeer geslaagde en elegante finale. De aanwezige zuren zijn rijp en sappig en zorgen voor een zeer smakelijke handtekening.

Wijnstijl:
Continentaal, fris en strak

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. Martina Prieto Pariente is vandaag nog even gretig naar verbetering en tracht met Verdejo tot de limieten van het mogelijke te gaan. Het minimum aan sulfieten, autochtone gistcellen, viticultuur, micro- en plotvinificaties, ovale betonnen cuves, foeders in plaats van barrique. Hiermee wilt ze aantonen dat Verdejo tot veel meer in staat is dan wat het gemiddelde marktaanbod vandaag laat zien.