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 Sauvignon Blanc 2025

José Pariente - 75 cl.



De DO Rueda en José Pariente danken een groot deel van hun reputatie aan de Verdejo-druif. Toch speelt ook Sauvignon Blanc een belangrijke rol in de regio. Bij José Pariente zag dit project in 2007 het licht en heeft het sindsdien duidelijk zijn waarde bewezen. De wijn kreeg de naam José Pariente na zijn overlijden, toen Marivi de wijngaarden erfde.

Vinificatie
Afkomstig uit een selectie van enkele van de oudste wijngaarden in Rueda, aangeplant meer dan 40 jaar geleden. Inox cuves met een schilmaceratie van 10 uur, beperkter dan bij Verdejo omdat Sauvignon veel expresiever is van smaak. 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.

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

Serveren
Fris op 12°C.

Proefanalyse
Bleekgeel van kleur, typisch Sauvignon met een grassig karakter en citrustonen. Frisse en citrusachtige aanzet met een droge en mineralige body. Een wijn die zowel in geur als smaak openbloeit na wat verluchten. Zeer complete Sauvignon van het nerveuze type met voldoende tegengewicht van het fruit. Het mooie aan deze Sauvignon zijn de sappige zuren. Al te vaak worden de scherpe, groene en onrijpe zuren van een Sauvignon als typisch omschreven, dit is totaal iets anders!

Wijnstijl:
Continentaal, fris en strak

Assemblage
Sauvignon blanc (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.