La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

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

José Pariente, Victoria Rosado 2023

José Pariente - 75 cl.



2021 a été le premier millésime de cette étonnante cuvée signée de ce domaine de réputation. Victoria est l'homme d'Ignacio et Martina à leur maman Victoria Pariente, qui a fondé la bodega. Ce vin est issu de raisins bio. Il assemble deux cépages rouges (tempranillo et grenache) mais aussi un cépage blanc, le viognier, et c'est plus étonnant. Etonnant est d'ailleurs un qualificatif qui s'applique bien à ce rosé.

Vinification
Le grenache et le tempranillo sont issus de vieilles vignes (1945 pour le premier, 1960 pour le second). Leur rendement est très bas. Le viognier, lui, a été planté en 1999. Les trois cépages de l'assemblage macèrent séparément mais sont réunis pour la fermentation. Celle-ci dure quatre mois; elle a lieu dans des cuves inox, avec levures indigènes. On peut donc parler d'une version moderne du classique clarete espagnol, assemblant des raisins blancs et rouges.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2024
Apogée : 2024-2025
A boire jusqu'à : 2026

Servir
Frais (8C°).

Commentaires de dégustation
Robe rose saumon. Arômes intenses de fleurs et de fruits rouges (grenade, framboise). Attaque suave et agréable en bouche, avec de jolis tannins et encore énormément de fruit. Un vin parfaitement équilibré, à la finale plutôt longue pour un rosé; on termine sur de belles notes de cerise.

Style de vin:
Rosé d'été léger, de type continental

Assemblage
Garnacha, Tempranillo, Viognier

Région:
Castilla y León

Appellation:
Vino de la Tierra de Castilla y Leon

Domaine viticole:
José Pariente

Description du domaine

Ce domaine, déjà récompensé à de nombreuses reprises, est aujourd'hui une source d'inspiration pour de nombreux viticulteurs à Rueda. Martina Prieto Pariente est animée par une volonté constante de progression et cherche à pousser le Verdejo dans ses derniers retranchements. Utilisation minimale de soufre, levures indigènes, viticulture de précision, vinifications par micro-parcelles, ainsi qu'un élevage en foudres, en cuves ovoïdes en béton et en barriques font partie intégrante de cette approche. Avec cette philosophie, elle souhaite démontrer que le Verdejo a bien plus à offrir que ce que l'on trouve généralement sur le marché aujourd'hui.