La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

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

Las Fincas de José Pariente 2023

José Pariente - 75 cl.



Voici le haut de gamme du domaine, un vin de grande complexité. La plupart des gens estiment que le Verdejo n'est pas particulièrement apte à la fermentation en fûts de chêne, mais ce F.E.B. a gagné en structure, sans rien perdre en fraîcheur. C'est un hommage de Marivi à son père, qui a soigné ces vieilles vignes pendant sa vie entière.

Vinification
Les raisins proviennent de parcelles dont les vignes ont plus de 60 ans. Le vin est élevé pendant six mois en barriques de chêne français de plus de 500 litres, partiellement neuves et de second usage.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2024- 2026
A boire jusqu'à : 2029

Servir
Frais (12°C), dans un grand verre.

Commentaires de dégustation
Le nez offre des arômes de fruits mûrs (pêche, abricot), suivis de mie de pain, épices méridionales, ras-el-hanout et gingembre. Rondeur à l'attaque en bouche, contrebalancée par une belle acidité, typique du Verdejo. Un vin subtil, au style quasi-bourguignon. Le milieu de bouche présente fraîcheur et minéralité : le caractère du Verdejo, joliment enrobé d'une touche boisée élégante. Excellent rapport qualité/prix.

Style de vin:
Continental, puissant et gastronomique

Assemblage
Verdejo (100%)

Région:
Castilla y León

Appellation:
D.O. Rueda

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.