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 Verdejo 2025

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 en inox avec une macération pelliculaire de 12 heures. Mariví Pariente a lancé, en collaboration avec l'Université du Vin de Madrid, un projet portant sur l'utilisation du soufre. Son objectif est de le réduire au strict minimum et d'analyser chaque phase possible où il intervient. L'impact sur le profil aromatique a également été étudié. Élaboré en cuves inox, en béton et en bois, avec un élevage sur lies.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Meilleur moment : 2026-2027
A boire jusqu'à : 2028

Servir
Frais (12C°).

Commentaires de dégustation
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.

Style de vin:
Continental, frais et tendu

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.