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

José Pariente Verdejo 2019
José Pariente - 150 cl. (Magnum)



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 inox, macération pelliculaire de 12 heures. Marivi Pariente travaille avec l'université de Madrid sur la réduction du soufre à toutes les phases de la vinification, et sur son influence sur la palette aromatique des vins.

Potentiel de garde
Boire jeune, de préférence les 3 premières années après la mise en bouteille. Potentiel de garde : 5 ans.

Servir
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.

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.