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 F.E.B. 2022
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
Elevage de 6 mois (avec bâtonnage journalier) en fûts de chêne français de 2ème année.

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

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2022
Meilleur moment : 2023 - 2024
A boire jusqu'à : 2025

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.