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

Pariente, A Vilerma 2023

José Pariente - 75 cl.



Il s'agit de l'un des domaines historiques de la région de Ribeiro. Il est situé dans la vallée d'Avia, dans la magnifique région verdoyante de l'intérieur de la Galice. Arsenio Paz est le fondateur et l'inspirateur du domaine depuis 1977. En 2022, José Pariente a décidé de reprendre cette petite cave artisanale car Arsenio n'avait pas de successeur. Il s'agit d'un petit domaine de 6 ha dont la production s'élève à 20 000 bouteilles. L'objectif principal de José Pariente est de poursuivre l'héritage d'Arsenio dans le respect de la région et du terroir.

Vinification
Les raisins sont vendangés à la main puis vinifiés dans des cuves inox et des foudres de 500 litres. Les cellules de levure sont travaillées pour donner au vin suffisamment de corps. Le terroir est principalement granitique, avec quelques dépôts d'argile et de limon ici et là, et beaucoup de rochers et de pierres.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2024 - 2026
A boire jusqu'à : 2027

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

Commentaires de dégustation
Belle robe brillante. Au nez, une attaque fraîche atlantique avec des notes de laurier et de fenouil, entrecoupées de fruits zestés et d'agrumes. En bouche, une belle ampleur avec une acidité brillante et des notes de pomme, de melon et de fruits à pépins. Le vin se marie donc très bien avec les plats typiques de la région de Ribeiro : les fruits de mer et le poisson.

Style de vin:
Atlantique, frais et gastronomique

Assemblage
Albariño, Godello, Lado, Loureira, Torrontés, Treixadura

Région:
Galicia

Appellation:
D.O. Ribeiro

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.