



José Pariente Finca las Comas 2018

Il vino è chiaro e luminoso con un colore giallo dorato. Al naso rivela aromi complessi e intensi di piante erbacee, finocchio e una sottile nota di limone. Un vino di medio corpo, intenso e cremoso al palato. Di eccezionale eleganza ed equilibrio, presenta un finale lungo e aperto con una bella nota di anice. Grande acidità e un piacevole retrogusto sapido.

Produttore	Bodegas José Pariente
Categoria	Vino bianco
Paese	Spagna
Regione	Rueda DO
Classificazione	DO
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	13.5000 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Verdejo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	302028
Adatto a	Carne di maiale, Carne di vitello, Pollame, Formaggi a pasta molle, Frutti di mare, Pesce
Valutazioni	Robert Parker 93/100



Vinificazione

Il vino fermenta e matura sulle fecce di lievito per 12 mesi in foudres di rovere austriaco da 2'250 litri, per poi invecchiare altri 12 mesi in bottiglia.

Terroir

Le uve provengono da un unico vigneto piantato nel 1910. Le antiche viti ad alberello crescono qui su terreni calcarei e sassosi.

Storia





La storia della Bodegas José Pariente risale agli anni Sessanta, quando l'enologo José Pariente iniziò a produrre vini bianchi dalle uve locali di Verdejo nella sua tenuta nella regione di Rueda. L'allora desiderio di produrre importanti vini bianchi è tuttora l'obiettivo della cantina, rilevata dalla figlia Victoria nel 1998. Ancora oggi, oltre 20 anni dopo, la bodega segue una chiara filosofia: innovazione e tecnologia, rispetto del vigneto, impegno per la sostenibilità e partecipazione a diversi progetti di ricerca.

