



## José Pariente Finca las Comas 2019

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	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5000 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Verdejo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	302019
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.

