José Pariente Finca las Comas 2021

CHF 48.00 | 10 cl = CHF 6.40

D’une robe jaune d’or, le vin est limpide et clair. Le nez présente des arômes complexes et intenses de plantes herbacées et de fenouil, ainsi qu’une pointe subtile de citron. Un vin au corps moyen, intense et crémeux en bouche. Incroyablement élégant et équilibré, il possède une finale longue et ouverte, avec une belle pointe d’anis. Une acidité remarquable et un arrière-goût agréablement salé.

Producteur	Bodegas José Pariente
Type d’article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Rueda DO
Appellation	DO
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu’en 2029
Cépages	Verdejo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d’article	302021
Accord mets et vins	Poisson, Fruits de mer, Fromages à pâte molle, Volaille, Veau, Plats à base de porc
Avis	Vinous 95/100

Vinification

Le vin fermente et mûrit 12 mois sur lies fines, dans des foudres en chêne autrichien de 2250 litres. Après la mise en bouteille, le vin vieillit encore 12 mois.

Terroir

Les raisins proviennent d'un seul vignoble qui a été planté en 1910. Les vignes buissonnantes très anciennes poussent ici sur un sol calcaire et caillouteux.

Histoire

L’histoire des Bodegas José Pariente remonte aux années 1960, moment où le vigneron José Pariente commença à produire des vins blancs à partir du cépage local de verdejo sur son domaine de la région de Rueda. Son souhait initial de produire de grands vins blancs est aujourd’hui encore l’objectif du domaine, repris en 1998 par sa fille, Victoria. Actuellement, encore plus de vingt ans plus tard, la bodega suit une feuille de route claire: innovation et technologie, respect du vignoble, engagement en faveur du développement durable et participation à divers projets de recherche.