



## José Pariente Victoria Rosado 2025

Victoria Rosado séduit par sa robe rose pâle et ses arômes intenses de fruits frais. Des notes de fraise, de framboise, de grenade et de mûre se mêlent à de délicates nuances florales de pétales de rose et de jasmin. En bouche, il est équilibré, gourmand et soyeux, porté par une belle fraîcheur et une finale persistante aux accents fruités.

|                               |                                                  |
|-------------------------------|--------------------------------------------------|
| Producteur                    | Bodegas José Pariente                            |
| Type d'article                | Vin rosé                                         |
| Pays                          | Espagne                                          |
| Région                        | Rueda DO                                         |
| Millésime                     | 2025                                             |
| Format                        | 75 cl                                            |
| Alcool                        | 12.5 %                                           |
| Température de consommation   | 8° - 10°                                         |
| Conservation                  | jusqu'en 2029                                    |
| Cépages                       | Garnacha Tinta, Tempranillo, Viognier            |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                            |
| Numéro d'article              | 323566                                           |
| Accord mets et vins           | Apéritif, Plats végétariens, Tapas, Plats légers |



### Vinification

Pour élaborer Victoria Rosado, le Garnacha, le Tempranillo et le Viognier sont récoltés et vinifiés ensemble. Les raisins sont pressés directement afin de préserver la fraîcheur, la finesse et la précision aromatique. Après la fermentation, le vin est élevé pendant quatre mois sur lies fines, ce qui lui apporte davantage de complexité, d'onctuosité et d'expression.

### Terroir

Les raisins proviennent de trois vignobles distincts de la région de Rueda. Le Garnacha est cultivé à Pedrosa del Rey sur des sols calcaires composés de grès, d'argiles et de calcaire. Le Tempranillo provient de Mucientes, où les sols sablonneux mêlés de calcaire et de gypse apportent de la structure. Le Viognier s'épanouit à La Seca sur des sols pierreux, bien drainés et riches en calcium et en magnésium. L'association de ces terroirs confère au vin sa complexité et sa fraîcheur caractéristiques.

### Histoire





Le nom «Victoria» rend hommage à Victoria Pariente, matriarche de la famille. À travers ce vin, José Pariente célèbre la passion qu'elle a transmise pour la vigne et le vin. L'assemblage de trois cépages donne naissance à un rosé alliant complexité et élégance.

