



Las Fincas de José Pariente 2024

Jaune profond, lumineux. Nez puissant, épicé et balsamique - anis, eucalyptus, touches fumées et toastées. En bouche, texture onctueuse, ample et élégante, avec fruit à noyau mûr, acidité bien équilibrée, minéralité vivifiante et finale longue et vibrante

Producteur	Bodegas José Pariente
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Rueda DO
Appellation	DO
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	6° - 8°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Verdejo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	301074
Accord mets et vins	Plats à base de porc, Veau, Volaille, Desserts, Fromages à pâte molle, Fruits de mer, Poisson



Vinification

Fermentation alcoolique en barriques françaises (500 l & 228 l), avec fermentation malolactique partielle. Élevage de 11 mois sur lies avec bâtonnage, puis près de 5 mois supplémentaires en cuve inox

Terroir

Les raisins proviennent de deux parcelles de vieilles vignes en gobelet, chacune apportant une signature distincte au vin. L'une repose sur des sols caillouteux riches en quartzite, qui offrent structure, finesse et minéralité tranchante. L'autre, sur sol sableux, donne des arômes floraux, une texture crémeuse et une belle amplitude. Ensemble, elles forment un Verdejo d'une rare profondeur et harmonie, issu d'une culture biologique attentive et d'un travail minutieux de la vigne.

Histoire





Jusqu'à récemment, ce vin portait le nom de José Pariente Fermentado en Barrica - une référence pour les amateurs de Verdejo élevé en fût. Avec le millésime 2023, le domaine opte pour un nouveau nom : Las Fincas de José Pariente. Ce changement met l'accent non plus sur l'élevage bois, mais sur les origines profondes du vin - deux parcelles singulières de vieilles vignes qui lui donnent sa profondeur, sa minéralité et son équilibre. Un hommage au terroir plutôt qu'un changement de cap.

