



Apasionado Dulce de José Pariente 2021

CHF 19.50 | 10 cl = CHF 3.90

Il primo vino bianco naturalmente dolce di Bodegas José Pariente. Giallo pallido nel bicchiere con riflessi verdognoli. Al naso, aromi tipici del Sauvignon Blanc come pompelmo, Granny Smith e uva spina. Al palato, la meravigliosa dolcezza della frutta esplode per prima, sostenuta da un'acidità in filigrana e da un finale medio-lungo.

| | |
|-----------------------------|--|
| Produttore | Bodegas José Pariente |
| Categoria | Vino dolce |
| Paese | Spagna |
| Regione | Rueda DO |
| Classificazione | DO |
| Annata | 2021 |
| Dimensioni della bottiglia | 50 cl |
| Gradazione alcolica | 11.0 % |
| Temperatura di degustazione | 8° - 10° |
| Invecchiamento | fino a 2028 |
| Vitigni | Sauvignon Blanc |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Ulteriori informazioni | Biologico |
| Numero articolo | 309721 |
| Adatto a | Curry, Piatti asiatici, Dessert, Salumi, Aperitivi |



Vinificazione

La macerazione a freddo aiuta a preservare gli aromi primari. Dopo la fermentazione, i lieviti lavorano per 6 mesi con l'obiettivo di mantenere pienezza e complessità.

Terroir

Le uve provengono da un'unica parcella di uno dei più vecchi vigneti di Sauvignon Blanc, piantato più di 30 anni fa. Il terreno è costituito dai tipici ciottoli rotondi con inclusioni calcaree.

Storia





La storia di Bodegas José Pariente risale agli anni '60, quando l'enologo José Pariente iniziò a produrre vini bianchi dall'uva locale Verdejo nella propria tenuta nella regione di Rueda. Il suo desiderio di produrre grandi vini bianchi è ancora l'obiettivo dell'azienda, che è stata rilevata dalla figlia Victoria nel 1998. Oggi, a distanza di oltre 20 anni, la bodega segue una chiara tabella di marcia: Innovazione e tecnologia, rispetto per il vigneto, impegno per la sostenibilità e partecipazione a diversi progetti di ricerca.

