



## José Pariente Sauvignon Blanc 2024

CHF 17.50 | 10 cl = CHF 2.33

Nel calice di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. L'espressione aromatica nasce dall'eccezionale combinazione di note vegetali e frutti esotici (frutto della passione), il profumo ricorda l'erba appena tagliata e il fogliame con un tocco di mineralità. Al palato presenta la tipica caratteristica del Sauvignon Blanc: fresca e pulita eleganza. Il vino è intenso, ben strutturato e dal finale persistente.

|                                |                                                                                |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Produttore                     | Bodegas José Pariente                                                          |
| Categoria                      | Vino bianco                                                                    |
| Paese                          | Spagna                                                                         |
| Regione                        | Rueda DO                                                                       |
| Classificazione                | DO                                                                             |
| Annata                         | 2024                                                                           |
| Dimensioni della<br>bottiglia  | 75 cl                                                                          |
| Gradazione alcolica            | 12.5 %                                                                         |
| Temperatura di<br>degustazione | 8° - 10°                                                                       |
| Invecchiamento                 | fino a 2027                                                                    |
| Vitigni                        | Sauvignon Blanc                                                                |
| Informazioni sulle<br>allergie | Contiene solfiti                                                               |
| Numero articolo                | 3080624                                                                        |
| Adatto a                       | Salumi, Formaggi dolci, Verdure,<br>Sushi, Pesce, Frutti di mare,<br>Crostacei |



### Vinificazione

Dopo la selezione delle uve e la macerazione a freddo, il vino fermenta e matura in vasche di acciaio sulle proprie fecce di lievito per 4 mesi.

### Terroir

Strati di ciottoli tondi con inclusioni calcaree e una bassa percentuale di sostanze organiche.

### 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.

