



José Pariente Finca la Medina 2023

CHF 33.50 | 10 cl = CHF 4.47

Il vino si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso offre aromi sottili ed eleganti con una marcata mineralità e note balsamiche. Al palato risulta complesso, morbido e setoso, con spiccate sfumature minerali e saline.

Produttore	Bodegas José Pariente
Categoria	Vino bianco
Paese	Spagna
Regione	Rueda DO
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Verdejo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321860
Adatto a	Piatti vegetariani, Pollame, Pesce
Valutazioni	Vinous 95/100



Vinificazione

Le uve per il José Pariente Finca la Medina provengono da un unico vigneto piantato nel 1930 a Hornillos de Eresma. Dopo la raccolta manuale in cassette da 18 kg, le uve vengono sottoposte a una doppia selezione e macerate per 12 ore a bassa temperatura. La fermentazione avviene spontaneamente in vasche di cemento a forma di uovo, seguita da un affinamento di dieci mesi sui lieviti. Queste vasche, grazie alla loro forma, favoriscono una circolazione naturale che facilita il rimescolamento dei lieviti e permettono un affinamento più lungo senza ossidazione.

Terroir

Il vigneto di 2,28 ettari si trova a Hornillos de Eresma ed è stato piantato nel 1930 su suoli sabbiosi con un orizzonte più profondo di argilla sabbiosa. Questa composizione del suolo favorisce la ritenzione idrica, garantisce una completa maturazione delle uve e mantiene l'acidità in questo vigneto non irrigato. I suoli sabbiosi conferiscono al Verdejo una maggiore espressione erbacea e minerale, poiché assorbono meno calore rispetto ai suoli ghiaiosi. Il vigneto è coltivato secondo pratiche biologiche.





Storia

Il Finca la Medina conserva l'essenza dell'emblematico José Pariente Cuvée Especial. Dopo anni di studi sui suoli e un intenso lavoro di zonazione, è nato questo secondo vino di parcella della cantina. Rappresenta un'interpretazione elegante e sottile del vitigno Verdejo proveniente da un unico, antico vigneto su suoli sabbiosi nelle antiche Tierras de Medina.

