



Las Fincas de José Pariente 2023

CHF 23.90 | 10 cl = CHF 3.19

Giallo intenso, brillante. Al naso compatto, speziato e balsamico - note di anice, eucalipto e delicati sentori affumicati e tostati. Al palato untuoso, potente ed elegante, con struttura cremosa, frutta a nocciolo matura, acidità equilibrata, mineralità fresca e finale lungo e vibrante

Produttore	Bodegas José Pariente
Categoria	Vino bianco
Paese	Spagna
Regione	Rueda DO
Classificazione	DO
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	6° - 8°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Verdejo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	301073
Adatto a	Carne di maiale, Carne di vitello, Pollame, Dessert, Formaggi a pasta molle, Frutti di mare, Pesce
Valutazioni	Vinous 94/100



Vinificazione

Fermentazione alcolica in barrique di rovere francese (500 l e 228 l), con parziale fermentazione malolattica. Affinamento per 11 mesi sui lieviti con bâtonnage, seguito da circa 5 mesi in serbatoi di acciaio inox.

Terroir

Le uve provengono da due parcelle distinte con vecchie vigne allevate a vaso, ciascuna con un'impronta ben precisa. Una si trova su suoli ghiaiosi ricchi di quarzite, che donano struttura, finezza e una mineralità decisa. L'altra, su terreno sabbioso, conferisce note floreali, cremosità e apertura aromatica. L'unione di questi due terroir crea un Verdejo di rara profondità e equilibrio, coltivato in regime biologico, con grande rispetto per la terra e le sue dinamiche naturali.





Storia

Fino a poco tempo fa, questo vino era conosciuto come José Pariente Fermentado en Barrica - un riferimento per chi ama i Verdejo affinati in legno. Con l'annata 2023, la cantina ha scelto un nuovo nome: Las Fincas de José Pariente. L'attenzione non si concentra più sulla barrique, ma sull'origine del vino - due parcelle ricche di personalità, con viti vecchie che conferiscono profondità, mineralità ed equilibrio. Il nuovo nome è quindi un omaggio alla terra, più che una rottura col passato.

