

JOSÉ PARIENTE

RUEDA



BODEGAS JOSÉ PARIENTE / Ctra. de Rueda, km. 2,5 / 47491 La Seca / Valladolid, Spain
T +34 983 816 620 / info@josepariente.com / www.josepariente.com

JOSÉ PARIENTE

RUEDA

APASIONADO DE JOSÉ PARIENTE 2018

UN VINO DULCE SORPRENDENTE POR SU FRESCURA Y COMPLEJIDAD

Es el resultado de la inquietud por elaborar un vino dulce innovador. Tras mucho trabajo en el viñedo y varias añadas de ensayos y pequeñas vinificaciones, hemos conseguido elaborar este Apasionado, vibrante y singular exponente de la variedad Sauvignon Blanc.

VIÑEDO

Las uvas para elaborar este vino proceden de un único viñedo, de los primeros viñedos de Sauvignon Blanc que se plantaron en Rueda hace más de 30 años. Su suelo, formado por la característica plataforma de cantos rodados, presenta afloraciones calizas en las cotas más altas. Se realiza una poda en *sprawl* y varias podas en verde para obtener escasos rendimientos y una elevada concentración manteniendo la frescura. Las uvas procedentes de este viñedo sorprenden por la elevada acidez que mantienen a pesar de la sobremaduración en campo.

ELABORACIÓN

En bodega, la maceración a temperatura extremadamente baja nos permite mantener los aromas varietales. Tras la fermentación, se lleva a cabo un constante trabajo de lías, durante 6 meses, con la finalidad de obtener una boca estructurada y compleja.

CATA

De color amarillo pálido con reflejos verdosos, su expresión aromática es inusual en vinos dulces, dada la excepcional suma de notas vegetales y de frutas exóticas, de recuerdos de hierba recién cortada y de un ligero toque mineral. En boca aparece una sensación aterciopelada y muy fina. Conserva la tipicidad de la Sauvignon Blanc, esa elegancia fresca y limpia. Es un vino de intensidad alta, estructurado y persistente, redondo. Posee una perfecta armonía conseguida entre contenido en ácidos, alcohol y azúcares.

FICHA

Variedad: Sauvignon Blanc 100%

Azúcar residual: 69 gr./L

Grado alcohólico: 11º

Acidez volátil: 0,36

Acidez Total: 7,06 g/l

Temperatura idónea de servicio: 6-8º C