

# JOSÉ PARIENTE

SPANJE | RUEDA



## HET WIJNHUIS | JOSÉ PARIENTE

In de zestiger jaren plantte José Pariente de eerste verdejo-stokken en startte hij met het maken van wijnen in de Rueda. Na zijn overlijden in 1997 heeft zijn dochter Victoria onder zijn naam het moderne wijnbedrijf, zoals wij dat nu kennen, opgebouwd. Ongeveer dertig jaar geleden werd door José Pariente ook sauvignon blanc aangeplant, een druif met enigszins dezelfde kenmerken als de regionale verdejo. Sinds 2008 is het nieuwe en moderne gebouw geopend. Victoria is met haar dochter Martina verantwoordelijk in de kelder, terwijl zoon Ignacio zorg draagt voor de export.

## STREEK | RUEDA

Het gebied Rueda is een vreemde eend in de bijt in de regio. De omliggende wijngebieden als Ribera del Duero en Toro maken voornamelijk stevige rode wijnen, terwijl Rueda bekend staat om zijn frisse witte wijnen. Dit gebied ten noordwesten van Madrid ligt op een hoogvlakte, wat het door zijn klimaat geschikt maakt voor witte wijnen. Sinds het gebied de DO-status heeft gekregen in 1980, is het aan een sterke opmars bezig. De bekendste druif die hier vandaan komt is de verdejo. Deze druif groeit in kleine, dichte trosjes en heeft een stevige schil. Hierdoor kan hij de extreme temperatuurverschillen in de streek goed verdragen.



# SAUVIGNON BLANC

## JOSÉ PARIENTE – SAUVIGNON BLANC 2018



<b>LAND:</b>	SPANJE
<b>APPELLATIE:</b>	RUEDA D.O.
<b>STREEK:</b>	RUEDA
<b>WIJNSOORT:</b>	WITTE WIJN
<b>HERKOMST:</b>	RUEDA
<b>DRUIVENRAS:</b>	SAUVIGNON BLANC

Sinds dertig jaar wordt bij José Pariente naast de verdejo ook de sauvignon blanc verbouwd. Deze druif heeft grotendeels dezelfde kernmerken als de verdejo, waardoor hij het ook goed doet in het klimaat in Rueda. Net als de bekendste wijn van het huis is ook de sauvignon lekker fris van smaak. Dit is voor een groot deel te danken aan de koele nachten waar het gebied bekend om staat, samen met de arme, kalkrijke bodem. Voordat de wijn gebotteld wordt, rijpt deze nog een aantal maanden op zijn gist, wat hem een extra smaakdimensie geeft.

“De wijnen uit Rueda staan bekend om de knisperend frisse smaak, zo ook de verdejo van José Pariente. De lichtgele kleur heeft een groene glans over zich. Het aroma staat bol van het witte fruit, zoals peer en perzik met een overduidelijke citrustoon. Dat laatste komt ook heerlijk terug in de smaak van deze wijn. Het is een wijn die het goed doet als aperitief. Maar ook aan tafel, met bijvoorbeeld gamba's in knoflookolie, komt deze wijn tot zijn recht.”

– *Thijs van den Broek*

**SERVEER TEMPERATUUR: 8-10°C**

**OP DRONK: VANAF NU T/M 2019**