

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.



VERDEJO

JOSÉ PARIENTE – VERDEJO 2018



LAND:	SPANJE	€ € € € €
APPELLATIE:	RUEDA D.O.	
STREEK:	RUEDA	
WIJNSOORT:	WITTE WIJN	
HERKOMST:	RUEDA	
DRUIVENRAS:	VERDEJO	

Het vlaggenschip van José Pariente is de verdejo. De druiven voor deze wijn komen van de stokken die de vader van Victoria ruim in de jaren '60 aanplante. De arme, kalkstenen bodem ligt aan de oppervlakte bezaaid met losse stenen. Door deze samenstelling, in combinatie met het continentale klimaat met Atlantische invloeden, zorgt ervoor dat de stokken diepgeworteld zijn. Dit komt de mineraliteit in de wijn ten goede.

Na de vergisting op lage temperatuur rijpt de verdejo nog tot februari op zijn lies in roestvrijstalen tanks. Na de filtering wordt de wijn gebotteld en is hij klaar om gedronken te worden.

“De wijnen van José Pariente staan bekend om hun zuiverheid. Deze wijn is daar een schoolvoorbeeld van. De kenmerkende geur van buxus en kruisbes van sauvignon blanc komt mooi naar voren. De smaak is fris door de citrus, maar toch lekker zacht. Door zijn minerale impressie gaat deze wijn prima samen met bijvoorbeeld langoustines of de coquilles.”

– *Thijs van den Broek*

SERVEER TEMPERATUUR: 8-10°C

OP DRONK: VANAF NU T/M 2020