

Sauvignon Blanc Rueda 2024

Bodegas Jose Pariente

Fantastisk spansk Sauvignon Blanc fra José Pariente. Frisk og fortryllende god hvidvin.

Normalt er hvidvinene fra Rueda lavet på Verdejo-druen, men José Pariente så uopdaget potentiale for en helt ny spiller i områdets terroir: nemlig Sauvignon Blanc.

De nu 40 år gamle stokke, var således blandt de allerførste Sauvignon Blanc stokke, der blev plantet i området. Her står de i veldrænet jord bestående af kalksten i undergrunden og småsten i overfladen. Det resulterer i, at stokkene skal kæmpe for at suge vand til sig, og derfor fokuserer de udelukkende på at tilføje druerne energi, fremfor f.eks at gro blade eller vokse sig store.

Efter presningen får vinen 10 dages *koldmaceration.* En teknik, som anvendes på hvidvine, når man vil opnå ekstra meget smag og koncentration. Dette finder sted inden gæringen går i gang, og derfor trækkes der hverken farvestof eller tannin ud af mosten, men udelukkende smagstoffer. Vinen lagrer efter gæringen 5 måneder i rustfri ståltanke sammen med gærresterne.

Glasset dufter af alle de klassiske Sauvignon Blanc noter som hyldeblomst, friskpresset lime og et strejf af stikkelsbær. Det er det perfekte glas at nyde til grønne salater, lette fiskeanretninger eller blot afkølet i godt selskab.

Land	Spanien
Område	Castilla y León
Alkoholprocent	13%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Hvidvin
Druer	Sauvignon Blanc