

PARREÑO TINTO



Denominación de origen:
UTIEL - REQUENA

Clima:
CONTINENTAL CON
INFLUENCIA MEDITERRÁNEA

Suelo:
FRANCO - ARCILLOSO

Altitud:
600 - 800 METROS

Edad de la viña:
25 - 30 AÑOS

Tipo de agricultura:
AGRICULTURA INTEGRADA

Tipo de vino: Tinto

Variedades: Tempranillo - Cabernet Sauvignon

Temperatura de consumo: 8 a 12 °C

Vista: Aspecto limpio, con una capa de color muy alta, con tonos morados violáceos, dejando una lágrima en la copa de glicerina de color morado suave.

Olfato: Intensos aromas a fruta madura del Tempranillo, conjugados con los tonos florales del Cavernet Sauvignon.

Gusto: Entrada en boca amable, estructurado y dejando un volumen a fruta madura con la untuosidad dulce de la glicerina.

Postgusto: Largo, amable y con carácter. Ideal para acompañar pescados, mariscos, arroces, embutidos, quesos y carnes.

Observaciones: Vino procedente de uvas Tempranillo y Cabernet Sauvignon, especialmente seleccionadas de nuestra finca Casa Garrido.