

# 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.