

PARREÑO BLANCO



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: Blanco

Variedades: Viura- Verdejo

Temperatura de consumo: 4 a 6 °C

Vista: De aspecto limpio, cristalino y brillante, de color amarillo con tonalidades verdosas pálidas.

Olfato: Intensos aromas afrutados, de carácter varietal con notas a melocotón, manzana, piña, heno, bosque húmedo y regaliz.

Gusto: Entrada amable, fresco, equilibrado y estructurado, recordándonos todos los aromas percibidos en nariz, con ese punto de acidez amable que le da frescura y carácter de vino joven.

Postgusto: Largo y persistente, recordando los aromas afrutados. Ideal para acompañar fois, pates, pescados, mariscos, arroces, embutidos, quesos y carnes blancas.

Observaciones: Vino procedente de uvas Viura y Verdejo, especialmente seleccionadas de nuestras fincas El Parreño y Casa Garrido, de cepas de más de 25 años.