



## Parreño Blanco Añada 2014

Tipo de vino: Blanco. | Variedades: Viura y Verdejo.

Temperatura de consumo: 4 a 6 oC.

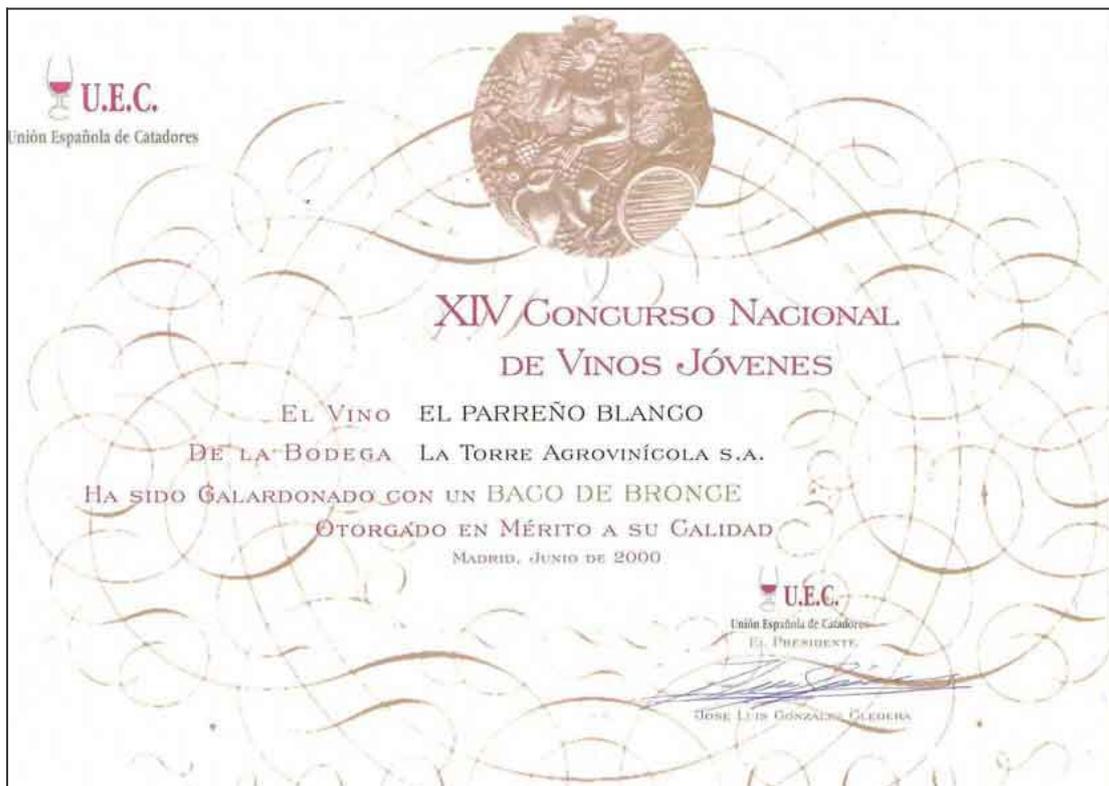
Vista: De aspecto limpio, cristalino y brillante, con tonalidades verdosas pálidas.

Olfato: Muy intenso y de aromas largos, con connotaciones a manzana, melocotón, pina, hierba fresca, con un ligero toque final a regaliz y flor de azahar.

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, redondo y persistente.

Premios:





**XI CONCURSO  
INTERNACIONAL  
DE VINOS**  
Madrid • 15/19 Marzo

El Jurado del XI Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2013, celebrado en Madrid del 15 al 19 de marzo de 2013, ha considerado merecedor de

## Bacchus de Plata

Al vino **PARREÑO 2012**

Elaborado por **LATORRE AGROVINICOLA S.A.**

Madrid, 19 de marzo de 2013

Organización Internacional de la Vña y el Vino



MAGRAMA



Bacchus 2013



Unión Española de Catadores

**DIPLOMA**  
**Parreño Viura- Verdejo 2013**  
of  
**Latorre Agrovinicola S.a.**  
has been awarded a  
**BRONZE MEDAL**  
in the category of White wines at the  
**International Wine Guide 2014**



Jorge Martínez - Director of IWG  
Vitoria-Gasteiz (Spain) 7/1/2014