

Seguimos la tradición familiar de cultivar viñas y elaborar vinos...

- Ya en el año 1782 los dos hijos de Simón Parreño...
“..llevaron una burra a la viña que posee para ir y venir en ella y llevarles los azadones para sacar grama en ella...”
- En el año 1924, en la calle del Molino, frente al molino de zumaque, Josefa Andújar y su hijo Daniel Parreño levantan una nueva bodega
- Tiene una capacidad de 15.000 @ en tinajas de barro, prensa continua y elabora vinos claretes de mas de 14°
- En el año 1990