



PACO GARCÍA

EL CERRO DE SAN MIGUEL

EL CERRO DE SAN MIGUEL - VIÑEDO PROPIO

VIÑEDO SINGULAR

Parcela declarada viñedo singular situado en el municipio de Murillo de Río Leza, en una terraza elevada tras el punto de unión de los ríos Leza y Jubera.

El viñedo se encuentra localizado en una ladera suave con orientación noroeste cercana al pueblo de Murillo y sobreelevada sobre el cauce del río Leza-Jubera. La finca se mantiene con cubierta vegetal espontánea, realizándose sólo un laboreo anual en la época del desarrollo vegetativo de la vid. El Cerro de San Miguel es uno de los mejores viñedos de la familia y ya trabajado por el abuelo de Juan Bautista García.

Vino de Viñedo Singular plantado en 1981.

Suelo de estructura franco-arcillosa, con porcentajes iguales de arenas, limos y arcillas, asociada a suelos fríos con una capacidad moderada de retención de agua de invierno y primavera. Además, destaca la poca profundidad del suelo debido a que, a 60 cm bajo tierra, se encuentra una capa de roca madre, limitando de forma natural el vigor de la parcela y dando como resultado racimos de máxima calidad, pequeños y sueltos.

EL CERRO
DE
SAN MIGUEL

VIÑEDO PROPIO

BOTELLA Nº 273 DE 577

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

ELABORADO EN LA PROPIEDAD POR BODEGAS PACO GARCÍA
BODEGA FAMILIAR

WWW.BODEGAS PACO GARCIA.COM

Ctra. Ventas Blancas, s/n, 26143 Murillo de Río Leza, La Rioja



PACO GARCÍA

EL CERRO DE SAN MIGUEL

EL CERRO DE SAN MIGUEL - VIÑEDO PROPIO

CARACTERÍSTICAS



Variedad, 100 % tempranillo.



Vinificación, viñedo propio y vendimia manual en cajas de 12 kilos. Selección de racimos y desgranado de la uva a mano grano a grano. Elaboración en pequeño depósito con capacidad de 1.000 kilos y trabajado a mano diariamente. Escasos 10 meses en bocoy de roble para aportad redondez y no quitarle protagonismo a este vino donde la uva es la principal estrella del mismo.



Notas de cata, color morado intenso y brillante.

Potente y deliciosa estructura aromática donde se percibe la fruta: las fresas las ciruelas, este tempranillo puro que tenemos en La Rioja.

La boca es intensa, fresca estructurada. De nuevo muestra todo el esplendor de la fruta del tempranillo puro y concentrado.



Maridaje, sólo, en Familia, con amigos y con alegría. Carnes, ibéricos, lasañas, chuletilas al sarmiento y unas buenas patatas a La Riojana.

Este vino es único, no solo por todo el trabajo manual que lleva detrás sino por la tipicidad del tempranillo que produce este gran viñedo.

Alcohol: 14%

WWW.BODEGASPACOGARCIA.COM

Ctra. Ventas Blancas, s/n, 26143 Murillo de Río Leza, La Rioja