



PACO GARCÍA

CRIANZA

PACO GARCÍA CRIANZA

VINO DE ZONA

Uva proveniente de varias fincas situadas en las poblaciones de Murillo de Río Leza, Ribafrecha y Ventas Blancas.

Dentro de la depresión del valle de los ríos Leza y Jubera, son la selección de viñedos situados en las "terrazas altas" del valle, en una meseta de terrenos fríos.

Viñedos con más de 25 años.

Suelos arcillo-calcáreos pero, en este caso, con un mayor componente de arena, que hacen que nuestras viñas retengan agua suficiente para provocar ciclos de maduración más largos y pausados, característica que deja impronta en la uva y da lugar a vinos concentrados y con gran color y estructura.

Con esta selección de viñedos y suelos buscamos mayor concentración y estructura que expresen la peculiaridad del valle. Altura de entre 500 y 600 m s. n. m.

CARACTERÍSTICAS



Variedad, 90% tempranillo + 10% garnacha



Vinificación, dos variedades de uvas selectivamente recolectadas en cajones de 350 kilos y elaboradas por separado en depósitos de acero inoxidable para después pasar 12 meses en barricas seminuevas de roble francés.

WWW.BODEGASPACOGARCIA.COM

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



PACO GARCÍA

CRIANZA

PACO GARCÍA CRIANZA

CARACTERÍSTICAS



Notas de Cata, Color cereza picota brillante y limpio.

Intensidad aromática alta y expresiva. Presencia importantísima de fruta fresca con tonos de cerezas, mentas y chocolate. Notas redondas y armoniosas de las barricas.

Boca fresca, redonda, gustosa y deliciosa. Fruta fresca madura. Notas sutiles del roble francés, vainilla y especias. Toques mentolados. Redondo y amplio. Muy Buena estructura y acidez.



Maridaje, Perfecto para carnes, ibéricos, pastas, comida especiada y asiática. La temperatura de servicio de esta botella es de entre 16°C y 18°C.

Alcohol: 14%

WWW.BODEGASPACOGARCIA.COM

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