



PACO GARCÍA

LA VILLA

LA VILLA DE PACO GARCÍA

VINO DE MUNICIPIO

Selección de las mejores fincas de Tempranillo y Mazuelo situados en el municipio de Murillo de Río Leza.

Viñedos situados en las distintas zonas edafológicas del municipio: franco arenosas, arcillo calcáreas y calizas.

Cepas con edades superiores a 30 años.

Viñedos en laderas con leve inclinación que drenan el agua y fuerzan a las raíces de la cepa a explorar capas más minerales y orgánicas. Forman plantas más equilibradas con producciones menores y de mayor calidad.

Con esta selección de viñedos buscamos la máxima expresión del ensamblaje de las dos uvas. Vino trabajado con el método tradicional de Rioja y elaborado por gente moderna.

Vino en honor a los primeros habitantes de nuestra Villa, origen del pueblo de Murillo de Río Leza.

CARACTERÍSTICAS



Variedad, 85% tempranillo + 15% mazuelo



WWW.BODEGASPACOGARCIA.COM

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



PACO GARCÍA

LA VILLA

LA VILLA DE PACO GARCÍA

CARACTERÍSTICAS



Vinificación, uva recogida y seleccionada en cajas de 300 kilos y elaborada por separado para aprovechar al máximo la maduración perfecta de cada variedad.

Al menos 24 meses en barricas y posterior guarda en botella.



Notas de Cata, intensa capa granate limpio y bonito.

Potente intensidad aromática; fruta madura de ciruelas, arándanos, vainillas y especias tipo clavo y anís. Fruta fresca perfectamente arropada por el aporte elegante de la barrica.

La boca muestra el perfecto balance entre estructura y equilibrio. Entre fruta y finos tostados. Entre elegancia y placer.



Maridaje, carnes elaboradas que acompañen el trabajo de este gran vino. Reuniones familiares. La temperatura de servicio de este vino es de entre 16°C y 18°C.

Alcohol: 14%

WWW.BODEGASPCOGARCIA.COM

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