

bodegas
paco garcía



paco garcía CRIANZA

Deliciosamente **placentero** y perfectamente **equilibrado**: fruta madura envuelta en una madera fina y elegante. Un vino que acompaña todo tipo de comidas y que te hace disfrutar de las mismas.

Bodegas Paco García es un proyecto nuevo creado en octubre de **2011** en la **bodega familiar** de Juan Bautista García y que junto a Ana Fernández Bengoa marcaron un antes y un después dentro de la **D.O.Ca.Rioja**.

Una bodega a tener en cuenta...

paco garcía CRIANZA

Compuesto por un **90% de uva Tempranillo** y un **10% de uva Garnacha** cogida **a mano** de nuestras fincas, Paraje 3 Marqueses (1998 – Varea), Las Canteras (1986) y Santa Ana (1998) estas dos últimas en Murillo de Rio Leza.



Los granos de uva se separan del racimo y pasan a depósito donde permanecerán 48 horas a una temperatura de entre 5 y 10 grados. De seguido fermentamos (transformamos el azúcar en alcohol) a baja temperatura. Nuestra forma de mezclar piel, pepitas y líquido es a través de un novedoso sistema de disgregación en el cual el “sombrero” queda totalmente sumergido en el líquido. Así extraemos más color y más aromas de la variedad de uva. La segunda fermentación ó fermentación maloláctica la realiza en depósitos de acero inoxidable.

Para conseguir este **crianza** mantenemos el vino durante **un año en barricas** de 225 litros de **roble francés** y posteriormente pasa a la botella hasta que logre esa **redondez y equilibrio** que le caracteriza sin perder el carácter afrutado y fresco de **Paco García**.

¿QUÉ VAIS A ENCONTRAR?

Un vino redondo, equilibrado, fresco y sabroso. De color rojo cereza picota es limpio y brillante. Se puede notar una fruta madura (melocotón, cerezas) incluso menta y chocolate. Una vez que está en la boca es **delicioso, placentero, intenso, armonioso y romántico**; un vinazo.

Bébetelo cuando más te apetezca, solo, acompañado, en verano, en invierno, con tu novia o con tu novio, de pie, sentado, bailando! Comiendo o hablando. Pero bébetelo siempre a buena temperatura (**16-18 C°**) y disfruta del vino, que además de estar bueno es cardiosaludable! (Y desinhibe en momentos cruciales...)

Grado alcohólico: 13,55% **PH:** 3.55

Azúcar residual: 1.2 g/l.

Acidez Total: 5.22 g/l.



Denominación
de Origen Calificada

Disfruta La Vida #VIVEpacogarcía

Carretera de Ventas Blancas s/n · 26143 Murillo de Rio Leza · La Rioja · Spain

941 43 23 72 · info@bodegaspacogarcia.com · www.bodegaspacogarcia.com

@PACOGARCIWINES · #PACOGARCIWINES