

bodegas
paco garcía



paco garcía Garnacha

Una Garnacha **equilibrada**, tierna y adolorada. Fragante y de **sensaciones dulces, cremosas**, que se quedarán contigo hasta el siguiente trago. Créeme, tu mano no tardará en buscar de nuevo la copa.

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 Garnacha

Uva **Garnacha 100% vendimiada manualmente** y proveniente de nuestro viñedo de Las Canteras, finca plantada en **1986** con orientación norte y buena ventilación. Se encuentra a 470 metros sobre el nivel del mar y tiene el suelo arcilloso con pequeños porcentajes de arena y limo propio de la zona de Murillo.



La fecha de vendimia se realiza ajustando al máximo el momento de maduración de la uva para que la garnacha exprese todo su potencial. Los granos de uva se separan del racimo y pasan a depósito troncocónicos y troncocónicos invertidos de 10.000 litros cada uno donde macerarán durante 48 horas a una temperatura de 7 C°. De seguido fermentamos (transformamos el azúcar en alcohol) a baja temperatura. Debido a la forma de los depósitos y a su capacidad podemos trabajar mejor la piel y conseguir una **mayor extracción de color y de los elementos que dan cuerpo al vino**.

Una vez hecha la segunda fermentación o fermentación maloláctica, el vino se lleva a **barricas de 225 y 500 litros de roble francés y americano** donde permanecerá por un periodo de tiempo de **10 meses**. Son barricas de segundo y tercer uso ya que la variedad garnacha es muy sensible al exceso de madera. Aquí el oxígeno penetra lentamente y a través de los poros de la madera y **redondea y perfecciona el vino**.

¿QUÉ VAIS A ENCONTRAR?

Un vino **sexy**, una garnacha atlántica **fresca y jovial**; repleta de frutos rojos, cerezas, flores blancas, piel de naranja, miel... y de cuerpo muy agradable, cremoso, completo. Con **color cereza picota intenso** y exótico te hará vibrar los sentidos.

Bébetelo cuando más te apetezca, solo o acompañado, en verano o en invierno, con tu novia o con tu novio, de pie, sentado, bailando! en la playa o en la montaña. Pero bébetelo siempre a buena temperatura (**16-18 C°**) y cree, confía, ama, porque el amor mueve montañas, y un impulso te ayuda a subirlas.

Grado alcohólico: 14,30% PH: 3,77

Azúcar residual: 1,6 g/l.

Acidez Total: 4,57 g/l.

Presentación: en cajas de cartón de 6 botellas.



Disfruta La Vida #VIVEpacogarcía

Carretera de Ventas Blancas s/n · 26143 Murillo de Río Leza · La Rioja · Spain
941 43 23 72 · info@bodegaspacogarcia.com · www.bodegaspacogarcia.com
@PACOGARCIWINES · #PACOGARCIWINES