

bodegas  
**paco garcía**



## **paco garcía Experiencia 4 - Castaño**

Tengo oído que mi tataratata..abuelo envejecía el vino en madera de castaño. Fue traído a España por los romanos y, por su **dureza, impermeabilidad, alto contenido en taninos**, y por encontrarse con facilidad en la zona, era la madera perfecta para guardar vinos riojanos. Hasta que llegaron los franceses ... y nos trajeron el roble.

**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 castaño 2016

## Experiencia 4

Uva 100% variedad **Tempranillo** recogida a mano de nuestra finca de La Dehesa, en la localidad de Murillo de Rio Leza, nuestro pueblo. Posee un suelo arcillo-limoso con muy buena disposición que provoca buena ventilación y que mantiene la uva fresca y sana.



Para esta **experiencia 4**, en Bodegas Paco García hemos elegido la madera de castaño por ser el material usado en el pasado para realizar las barricas de elaboración y guarda de vino y por tener nobles cualidades:

Posee una elevada durabilidad natural: su composición química con alto contenido en **taninos** y su baja permeabilidad le confieren gran resistencia a la podredumbre en el exterior y a los microorganismos en el interior, propiciando un **vino más limpio, noble** y con taninos finos.

Además tiene gran estabilidad dimensional: Es una de las maderas mas estables, es decir, poco nerviosa. Esta característica es especialmente ventajosa a la hora de someter la barrica a variaciones de humedad y temperatura.

Con respecto al vino, la madera de castaño le confiere **carisma, potencia**. En nariz es limpio con notas de cuero, tabaco, bambú. En boca tiene **estructura, tanicidad y distinción**. Nuestro vino ha estado 10 meses envejeciendo en barrica de castaño y posteriormente 10 meses en depósito antes de ser embotellado a principios de octubre de 2018. Vino **único e irrepetible** de edición limitada a 13.000 botellas.

### ¿QUÉ ES UNA EXPERIENCIA DE PACO GARCÍA?

Para los que os sumáis ahora, bajo el nombre de Experiencias, en bodega trabajamos los distintos tipos de suelo, uva, materiales de fermentación y envejecimiento... La Experiencia 1 fue un Garnacha 100% 2011 - 8.000 botellas; Experiencia 2 - Graciano 100% 2011 - 13.000 botellas; Experiencia 3 - Duelo de Robles (francés vs americano 2014) 6.000 packs. Estas tres experiencias son vinos ya agotados en bodega.

**Grado alcohólico:** 13,55%    **PH:** 3.68

**Azúcar residual:** 1.5 g/l.

**Acidez Total:** 4.58 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

@PACOGARCIAWINES · #PACOGARCIAWINES