



PACO GARCÍA

EL MIRÓN DEL HUMILLADERO

EL MIRÓN DEL HUMILLADERO - VIÑEDO PREFILOXÉRICO

VIÑEDO SINGULAR

Parcela de viñedo singular “El Mirón del Humilladero”, situado en el municipio de Murillo del Río Leza y justo enfrente de la ermita de Santa Ana, un antiguo humilladero que da nombre a la finca.

El viñedo se encuentra localizado en una meseta con una pendiente en orientación norte. Esta meseta está situada en Murillo del Río Leza entre los ríos Leza y Jubera, con una elevación de 40 metros sobre la altura de estos. El viñedo se encuentra a escasos 5 km de las Peñas del Jubera, por lo que tiene una influencia de aires fríos provenientes de la sierra. Dentro de la parcela, en convivencia con el viñedo se encuentran en hilera central 17 olivos y 3 cerezos. Además, el suelo mantiene una vegetación espontánea permanente, que sólo es retirada de alrededor de las cepas por laboreos con azadilla en momentos puntuales.

Viñedo prefiloxérico plantado en el año 1880.

Este viñedo está declarado ser el Viñedo Singular más antiguo dentro de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

El suelo presenta una estructura bastante homogénea de suelo franco. Se trata de un suelo básico, con presencia de carbonatos y una limitación natural de la materia orgánica disponible. La cubierta vegetal espontánea que crece en el viñedo, junto con la presencia de olivos y cerezos favorecen además la formación de microclimas más frescos y sombreados que contribuyen a hacer únicas las características eco-fisiológicas del viñedo.

WWW.BODEGAS PACO GARCIA.COM

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



PACO GARCÍA

**EL MIRÓN
DEL
HUMILLADERO**

EL MIRÓN DEL HUMILLADERO - VIÑEDO PREFILOXÉRICO

CARACTERÍSTICAS



Variedad, 100% Garnacha



Vinificación, vendimia manual en cajas de 10 kilos. Selección de racimos y desgranado de la uva a mano, grano a grano. Elaboración en pequeñas cajas de menos de 1.000 kilos y trabajado diariamente. Apenas 6 meses en bocoy de roble para aportar redondez y no quitarle protagonismo a esta uva tan sumamente especial.



Notas de cata, color rojo de capa media limpio y brillante.

Fina y elegante estructura aromática con notas de fresas y frambuesas.

La boca es delicada, fina y compleja. Una sutil y especial Garnacha que borda el placer de la elegancia.



Maridaje, sola, en pareja. Con ganas de disfrutar de una auténtica joya de la viticultura, la enología y este viñedo singular y extraordinario de La Rioja.

Alcohol: 14%

WWW.BODEGASPACOGARCIA.COM

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