



PACO GARCÍA

SEIS

PACO GARCÍA SEIS

VINO DE ZONA

Uva proveniente de tres pueblos: Ribafrecha, Ventas Blancas y Murillo de Río Leza.

Dentro de la depresión del valle de los ríos Leza y Jubera, se han seleccionado los viñedos situados en el glacis, que están caracterizados por unas corrientes descendentes de ventilación desde Murillo a Ventas Blancas y Ribafrecha, provocando así uvas frescas y muy expresivas. Altitud entre 400 y 550 m s. n. m.

Viñedos de hasta 25 años.

Suelos aluviales, frescos y profundos, arcilloso-calcáreos, con una presencia importante de cantos rodados provenientes de la formación del valle.

Con esta selección de viñedos buscamos la mayor expresión aromática de la variedad tempranillo que nace en este valle.

CARACTERÍSTICAS



Variedad, 100% tempranillo tinto



Vinificación, Las uvas tempranillo tinto se fermentan en un depósito junto con las pieles de las uvas tempranillo blanco que recolectamos justo antes de recoger estas tintas y que nos aportan frescura. Tras una fermentación constante, el vino pasa a barricas de tercer uso de roble francés para encauzar y redondear esta fruta viva y loca que posee el vino.

WWW.BODEGASPACOGARCIA.COM

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



PACO GARCÍA

SEIS

PACO GARCÍA SEIS

CARACTERÍSTICAS



Notas de Cata, color morado vivo limpio y brillante.

Intensidad aromática muy alta viva y placentera. Presencia de fruta fresca con tonos de fresas, moras y violetas únicos del suelo de nuestra zona. Madera muy sutil para redondear la fruta, exclusiva protagonista en este delicioso vino.

Boca afrutadamente redonda, fresca y gustosa. Muy buena dimensión en el paladar. Afrutada y redonda. Mentolados. Redondo y amplio. Muy Buena estructura y acidez.



Maridaje, genial como vino por copas, almuerzos, aperitivos e ideal con barbacoas. Verduras y pescados blancos. La temperatura de servicio de esta botella es de entre 12°C y 16 C°.

Alcohol: 13,5%

WWW.BODEGASPACOGARCIA.COM

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