



PACO GARCÍA

CANTAMILANO

PACO GARCÍA CANTAMILANO GARNACHA

VINO DE ZONA

Variedad: 100% Garnacha

Viñedos situados en el término de Cantamilano, sito en la muga de los pueblos de Murillo de Río Leza y Ribafrecha. Son varios nuestros viñedos los que se sitúan en la meseta del Cantamilano, a 500 m s. n. m. con suelos fríos y arcillosos de poca profundidad.

Viñedos de hasta 30 años.

Suelos frescos con un importante componente arcilloso y de poco fondo, propiciando viñedos de bajo desarrollo radicular lo cual limita de forma natural el vigor y producción del viñedo.

Con esta selección de viñedos y suelos buscamos la expresión varietal de la variedad Garnacha en nuestra zona, que crea vinos elegantes, sutiles y frescos.

CARACTERÍSTICAS



Variedad, 100 % garnacha.



Vinificación, uva seleccionada y recogida en barcas de 350 kilos. Elaborada en depósitos de 10.000 litros. Posteriormente se realiza en barricas seminuevas de roble francés durante escasos 8 meses.

WWW.BODEGASPACOGARCIA.COM

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



PACO GARCÍA

CANTAMILANO

PACO GARCÍA CANTAMILANO GARNACHA

CARACTERÍSTICAS



Notas de Cata, Color cereza picota vivo y brillante.

Intensidad aromática sutil a fruta fresca con notas de fresas, piel de naranja flores blancas como el Azahar y flores Lilas. Muy limpio y armónico.

Boca sutil, elegante, donde vuelven a predominar las notas arriba indicadas. Perfectamente equilibrado y elegante. Sutil y fino.



Maridaje, Carne de caza, risottos, verduras, foie y dulces. La temperatura de servicio de este vino es de entre 14°C y 18°C.

Alcohol: 14%

WWW.BODEGASPACOGARCIA.COM

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