



# PACO GARCÍA

## LA PONZA

---

PACO GARCÍA - LA PONZA

---

### VINO DE MUNICIPIO

Selección de las mejores uvas de tempranillo blanco de la finca La Ponza.

Viñedo situado al borde superior de la meseta de La Ra, en la parte más alta, a 540 m s. n. m.. Zona expuesta al cierzo proveniente del valle del Ebro.

Suelo de profundidad media con un marcado componente calcáreo que da como resultado una óptima relación hoja-fruto que favorece maduraciones lentas y óptimas.

Viñedo propio plantado en 2013.

Con esta uva, la tempranillo blanco, nacida en el año 1988 en nuestro pueblo Murillo de Río Leza, buscamos mostrar la gran potencialidad de guarda de esta variedad. Es óptima para crear vinos blancos con extraordinaria estructura, cuerpo y cremosidad. Un vino clásico y atemporal de Rioja hecho con la perfecta variedad para ello.

### CARACTERÍSTICAS



**Variedad**, 100% tempranillo Blanco



---

[WWW.BODEGASPCOGARCIA.COM](http://WWW.BODEGASPCOGARCIA.COM)

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



# PACO GARCÍA

## LA PONZA

---

PACO GARCÍA - LA PONZA

---

### CARACTERÍSTICAS



**Vinificación**, uva seleccionada y recogida a finales de agosto en pequeñas cajas de 200 kilos. Prensado directo y seguida elaboración a baja temperatura en depósitos troncocónicos de 10.000 litros.

Al menos 4 años en barricas de varios usos y 3 años en botella.



**Notas de Cata**, color amarillo dorado intenso y limpio.

Intensidad aromática especial y única. Persistente untuosidad. Notas de cítricos, miel, azahar, tostados y oxidativos. Complejidad aromática singular.

La boca es larga, cremosa, expresiva y con notas de panadería por su crianza con las lías. Mantiene su acidez y lo hace largo en el tiempo. Es un vino complejo y especial.



**Maridaje**, perfecto para descubrir solo e ideal para acompañar con pescados elaborados, cremas, foie fresco, marisco y potajes.

Alcohol: 13,5%

---

[WWW.BODEGASPCOGARCIA.COM](http://WWW.BODEGASPCOGARCIA.COM)

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