

bodegas  
**paco garcía**



## **paco garcía** CRIANZA

Deliciosamente **placentero** y perfectamente **equilibrado**: fruta madura envuelta en una madera fina y elegante. Un vino que acompaña todo tipo de comidas y que te hace disfrutar de las mismas.

**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 CRIANZA

Compuesto por un 90% de uva Tempranillo y un 10% de uva Garnacha recolectada a mano de nuestras fincas, Paraje 3 Marqueses (1998 – Varea), Las Canteras (1986) y Santa Ana (1998) estas dos últimas en Murillo de Rio Leza.



Los granos de uva se separan del racimo y pasan a depósito donde permanecerán 48 horas a una temperatura de entre 5 y 10 grados. De seguido fermentamos (transformamos el azúcar en alcohol) a baja temperatura. Nuestra forma de mezclar piel, pepitas y líquido es a través de un novedoso sistema de disgregación en el cual el “sombbrero” queda totalmente sumergido en el líquido. Así extraemos más color y más aromas de la variedad de uva. La segunda fermentación ó fermentación maloláctica la realiza en depósitos de acero inoxidable.

Para conseguir este **crianza** mantenemos el vino durante **un año en barricas** de 225 litros **de roble francés** y posteriormente pasa a la botella hasta que logre esa **redondez y equilibrio** que le caracteriza sin perder el carácter afrutado y fresco de **Paco García**.

## ¿QUÉ VAIS A ENCONTRAR?

Un vino redondo, equilibrado, fresco y sabroso. De color rojo cereza picota, limpio y brillante. Se nota una fruta madura (melocotón, cerezas) menta y chocolate. Una vez que está en boca es **delicioso, placentero, intenso, armonioso y romántico**; un vinazo.

Bébetelo cuando más te apetezca, solo, acompañado, en verano, en invierno, con tu novia o con tu novio, de pie, sentado, bailando! Comiendo o hablando. Pero bébetelo siempre a buena temperatura (**16-18 Cº**) y disfruta del vino, que además de estar bueno es **cardiosaludable!** (Y desinhibe en momentos cruciales...)

**Grado alcohólico:** 13,55% **PH:** 3.60

**Azúcar residual:** 1.2 g/l.

**Acidez Total:** 5.12 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

@PACOGARCIWINES · #PACOGARCIWINES