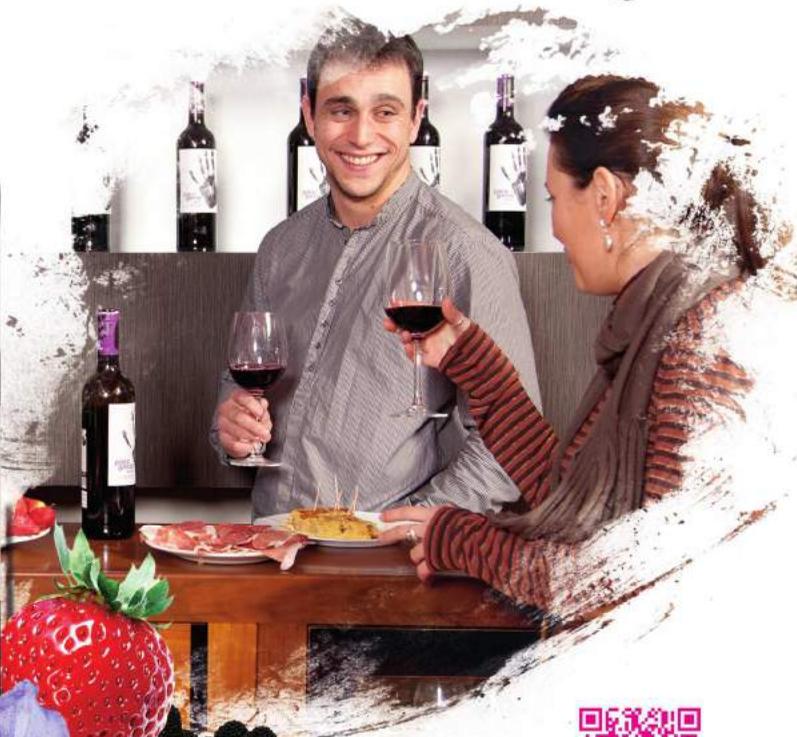


bodegas
paco garcía



paco garcía seis

Explosión de fruta, **fruta fresca**; jugoso, **goloso**, carnosos y **delicioso**. Nuestro **Paco García Seis** es una obra de arte creada para hacer vibrar los paladares de todo aquel que esté dispuesto a **disfrutar de un buen vino**.

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 seis

Este vino ha sido **vendimiado manualmente** en nuestros viñedos de El Paraje del Seis.

Es una **finca del año 2007** que se encuentra a **510 metros sobre el nivel del mar**.

Variedad de uva: **100% Tempranillo**.



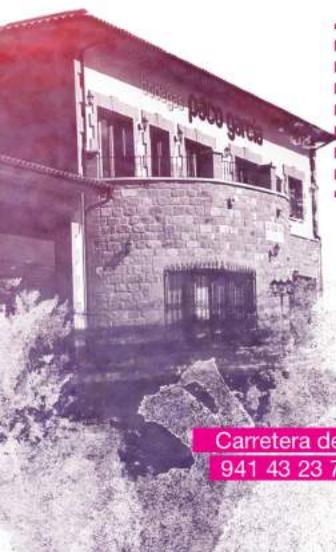
Los granos de uva se separan del racimo y pasan a depósito donde permanecerán 48 horas a una temperatura de entre 5 y 10 grados. De seguido fermentamos (transformamos el azúcar en alcohol) a baja temperatura. Nuestra forma de mezclar piel, pepitas y líquido es a través de un novedoso sistema de disgregación en el cual el “sombrero” queda totalmente sumergido en el líquido. Así extraemos más color y más aromas de la variedad en nuestro suelo, léase, ese **toque característico a moras y violetas** que tiene **Paco García Seis**.

Este vino permanece en **barricas de 225 litros de roble francés durante SEIS meses** con idea de afinarse y pulir la fruta y luego lo embotellamos para que esté listo para su disfrute.

¿QUÉ VAIS A ENCONTRAR?

Un vino delicioso, sencillo a la par que elegante, apto para todos los paladares. Tiene un color mora, cereza picota. Está **limpio y brillante**. Huele a fresas, frambuesas, moras y violetas. En boca es **placentero, es fresco, intenso, fino y redondo**. Se disfruta y te pide más.

Bébetelo cuando más te apetezca, solo, acompañado, en verano, en invierno, con tu novia o con tu novio, de pie, sentado, bailando! Pero bébetelo siempre a buena temperatura (**16-18 C°**) y siempre que tengas edad para ello. No quieras correr, todo llega.



Grado alcohólico: 13,30% **PH:** 3.58

Azúcar residual: 1.3 g/l.

Acidez Total: 5.22 g/l.



Denominación
de Origen Calificada

Disfruta La Vida **#VIVEpacogarcía**

Carretera de Ventas Blancas s/n · 26143 Murillo de Río Leza · La Rioja · Spain

941 43 23 72 · info@bodegaspacogarcia.com · www.bodegaspacogarcia.com

@PACOGARCIWINES · #PACOGARCIWINES