



Paco Garcia Rioja Crianza DOCa

Bodegas Paco Garcia
Spanien, Rioja

Vinifikation

Ausbau und Lagerung in 225 Liter Barricas während 12 Monaten

Charakter

Kirschrot; Duftet nach reifen Früchten und Beeren (Kirschen, Feigen, Sauerkirsche) und würzigen Holzaromen mit Minze und Schokolade und Röstaromen wie Karamel und Kaffee. Im Mund ist er köstlich, angenehm, harmonisch und unkompliziert; ein schöner Trinkwein für den baldigen Genuss.

Geschichte

Die Weinkellerei verfügt über 46 Hektar Weinberge, die sich auf verschiedene Ländereien wenige Kilometer von Logroño entfernt verteilen und deren Rebstöcke ein Durchschnittsalter von 30 Jahren haben. Die Bodega verfügt über originelle kegelstumpfförmige Tanks, die von der Weinkellerei selbst entwickelt wurden, um Weine mit mehr Farbe und Struktur zu erhalten. Für die Reifung wird französische Eiche verwendet.

Technische Details

Traubensorten:	90% Tempranillo, 10% Garnacha
Trinkreife:	-
Alkohol:	14 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite