

bodegas
paco garcía



paco garcía Experiencia 4 - Castaño

Tengo oído que mi tataratata..abuelo envejecía el vino en madera de castaño. Fue traído a España por los romanos y, por su **dureza, impermeabilidad, alto contenido en taninos**, y por encontrarse con facilidad en la zona, era la madera perfecta para guardar vinos riojanos. Hasta que llegaron los franceses ... y nos trajeron el roble.

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 castaño 2016

Experiencia 4

Uva 100% variedad **Tempranillo** recogida a mano de nuestra finca de La Dehesa, en la localidad de Murillo de Rio Leza, nuestro pueblo. Posee un suelo arcillo-limoso con muy buena disposición que provoca buena ventilación y que mantiene la uva fresca y sana.



Para esta **experiencia 4**, en Bodegas Paco García hemos elegido la madera de castaño por ser el material usado en el pasado para realizar las barricas de elaboración y guarda de vino y por tener nobles cualidades:

Posee una elevada durabilidad natural: su composición química con alto contenido en **taninos** y su baja permeabilidad le confieren gran resistencia a la podredumbre en el exterior y a los microorganismos en el interior, propiciando un **vino más limpio, noble** y con taninos finos.

Además tiene gran estabilidad dimensional: Es una de las maderas mas estables, es decir, poco nerviosa. Esta característica es especialmente ventajosa a la hora de someter la barrica a variaciones de humedad y temperatura.

Con respecto al vino, la madera de castaño le confiere **carisma, potencia**. En nariz es limpio con notas de cuero, tabaco, bambú. En boca tiene **estructura, tanicidad y distinción**. Nuestro vino ha estado 10 meses envejeciendo en barrica de castaño y posteriormente 10 meses en depósito antes de ser embotellado a principios de octubre de 2018. Vino **único e irreplicable** de edición limitada a 13.000 botellas.

¿QUÉ ES UNA EXPERIENCIA DE PACO GARCÍA?

Para los que os sumáis ahora, bajo el nombre de Experiencias, en bodega trabajamos los distintos tipos de suelo, uva, materiales de fermentación y envejecimiento... La Experiencia 1 fue un Garnacha 100% 2011 - 8.000 botellas; Experiencia 2 - Graciano 100% 2011 - 13.000 botellas; Experiencia 3 - Duelo de Robles (francés vs americano 2014) 6.000 packs. Estas tres experiencias son vinos ya agotados en bodega.

Grado alcohólico: 13,55% **PH:** 3.68

Azúcar residual: 1.5 g/l.

Acidez Total: 4.58 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