

bodegas
paco garcía



paco garcía TEMPRANILLO BLANCO

Murillo de Rio Leza (La Rioja) **cuna del tempranillo blanco**. Esta variedad nació en **1988** en nuestra villa. Una cepa decidió dar **uvas blancas en vez de negras**. La naturaleza es sabia y si eligió Murillo para dar a luz esta nueva variedad, **agradecerlo nos queda**.

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 TEMPRANILLO BLANCO

En 1988 un viticultor de Murillo de Río Leza descubrió que una cepa de uva tempranillo generó racimos de uva tinta y de uva blanca al mismo tiempo. Esta mutación genética espontánea, muy similar a lo que sería un caso de albinismo, dio origen a la variedad tempranillo blanco.

Vendimiado manualmente en nuestros viñedos de la Finca del Yergo (2014) de suelos calcáreos a 550 msnm.

Tras la vendimia y una vez ya en bodega separamos los granos de uva del raspón y mediante gravedad natural entran a depósito para macerar durante unas horas y así extraer la acidez y la estructura propias de la uva tempranillo al igual que más color y más aromas. De seguido se prensa (separamos los hollejos y las pepitas) y llevamos el líquido resultante a depósitos de acero inoxidable troncocónicos y troncocónicos invertidos de 10.000 litros y con doble camisa para comenzar a fermentar a baja temperatura.

Posteriormente, este vino realiza una crianza sobre sus lías durante seis meses: la mitad de la producción en depósito de acero inoxidable y la otra mitad en barricas de roble francés de 225 litros. Esta técnica proporciona al vino más volumen, untuosidad y carácter varietal cítrico y floral.

Después se mezcla/une de nuevo y se embotella para aportar la integración final del vino, su redondez y para que su persistencia aromática esté perfecta para su salida al mercado.

¿CÓMO ES NUESTRO TEMPRANILLO BLANCO?

Este vino presenta una nariz fabulosa y muy singular: tiene mezcla de notas cítricas (hoja de limonero, azahar) y frutales (plátano y piña) con pequeños toques de miel, menta, cedro y mineral. Además, hereda del tempranillo tinto su gran estructura en boca y nos da un vino con volumen y longitud.

Pruébalo ahora y repruébalo más adelante. Dada la acidez, estructura y tiempo en bodega que posee este vino, podrás disfrutar de él hoy, mañana, pasado y en un par de años. Apaciguará su frescura y subirá en finura (depende de lo que prefieras), y nunca perderá su hermosura.



Grado alcohólico: 12,90% **PH:** 3.23

Azúcar residual: 1.5 g/l.

Acidez Total: 6.81 g/l

Presentación: en cajas de cartón de 6 botellas.



Denominación de Origen Calificada

Disfruta La Vida #VIVEpaco garcía

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