

Bodegas Paco Garcia Crianza 2018

Rioja DOC - Rioja - Spanje



domein

Paco Garcia (opgericht in 2008) staat voor liefde voor het vakmanschap en inzet in alle facetten van het leven. 'Paco' is in Spanje kort voor Francisco en de naam 'Paco Garcia' is dan ook een eerbetoon aan twee overleden Francisco's: Francisco Garica, de vader van Juan Bautista en oprichter van de kelder, en Chisco Garcia, de oudere broer van Juan Bautista. De wijnen zijn modern gemaakt en zijn rond, fris en vol van smaak. De 40 ha wijngaarden liggen langs Río Leza, op 420m hoogte.

<https://www.bodegaspacogarcia.com/>

omschrijving

Donkere, robijnrode kleur. Intense aroma's van rijp fruit (kersen, perziken) met kruidige toetsen (munt) en chocolade en potloodslijpsel. Krachtige, intense smaak maar ook harmonieus een aangenaam, met het accent op het fruit.

wijngaard

De druiven zijn afkomstig van drie wijngaarden: Paraje 3 Marqueses (aangeplant in 1998) in Varea en Las Canteras en Santa Ana (aangeplant resp. in 1986 en 1998) in Murillo de Río Leza.

kelder

Na de pluk worden de druiven ontsieeld en vervolgens koud gevente gedurende 48 uur bij 5 tot 10°C. Vervolgens start de gisting heel traag bij lage temperatuur. Door de unieke tronconische vorm van de cuves komen ze tot een heel intense maar zachte extractie. De malolactaat-omzetting gebeurt direct na de gisting in inox tanks. Vervolgens rijpt de wijn één jaar op vaten van 225 liter van Franse eik, en na de botteling nog een jaar op fles.

druivensoorten

tempranillo = aragonês = tinta roriz: 90%
grenache = garnacha: 10%

schenken

Aan 16-18°C bij lam, varkensvlees, rood vlees, stoofschotels, pelswild (hert, reebok, everzwijn), kruidige gerechten, harde pittige kaas,

analyse

alcohol: **13,5% Vol.**

Restsuikers: **1,2 g/L**

Totale zuren: **5,2 g/L**