

Bodegas Paco Garcia Tempranillo Blanco 2021

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

Strogele wijn met een uniek, uitbundig aroma van citrus, oranjebloesem, ananas, honing en cederhout, ondersteund door een subtiele mineraliteit. Rond en romig in de mond.

wijngaard

Afkomstig van de wijngaard 'La Finca del Yergo', op een hoogte van 550m, aangeplant in 2014. Tempranillo blanco is een toevallige mutatie van de rode tempranillo, ontdekt op een wijnstok in Murillo de Rio Leza (thuisbasis van Paco Garcia) in 1988. Na jaren van onderzoek en controle is het sinds 2007 toegelaten om de druif te gebruiken voor Rioja.

kelder

Na de manuele oogst worden de druiven ontleend en macereren ze enkele uren om zoveel mogelijk smaak uit de schilletjes te halen. Daarna worden de druiven geperst en gisten ze in een gekoelde inox tank. Na de gisting rijpt de wijn nog 6 maanden op de gisdroesem, de helft op inox en de helft op eiken vaten van 225 liter.

druivensoorten

tempranillo blanco: 100%

schenken

Aan 10-12°C bij kreeft, vis, gegrild of gebakken, vis in saus, gevogelte (kip, kalkoen), romige kazen,

analyse

alcohol: **13% Vol.**

Restsuikers: **1,5 g/L**

Totale zuren: **6,8 g/L**