

# ottoVino adviseert....



## Paco Garcia Rioja Crianza



### Druivensoorten

Tempranillo en 10% Garnacha



Spanje

### Herkomst

Rioja



### Beschrijving

De druiven worden gescheiden van de tros en in een tank geplaatst waar ze 48 uur worden bewaard bij een temperatuur tussen de 5 en 10 graden. Vervolgens vindt de gisting plaats bij een lage temperatuur. De tweede (malolactische) gisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks en daarna werd het gedurende ongeveer 1 jaar overgebracht naar Franse eikenhouten vaten van 225 L. Na 1 jaar rijping wordt de wijn overgebracht naar de flessen om zijn karakteristieke rondheid en balans te bereiken zonder zijn frisse en fruitige karakter te verliezen.



### Proefnotitie

Een ronde, evenwichtige, frisse en smaakvolle wijn. In de neus wat hints van rijp fruit (kersen en perzik) en zelfs wat muntchocolade. In de mond is de wijn aangenaam, intens en harmonieus; Een zeer smaakvolle en 'romantische' wijn.



### Wijn & spijs

Serveren bij gegrild vlees, eend, lam, wild en kaas.



### Productie methode

regulier



# Paco Garcia

## Crianza



### Over het wijnhuis

Dit relatief jonge wijnhuis ligt dicht bij de Marques de Murrieta op de weg richting Zaragoza. Juan & Ana zijn de jonge, gepassioneerde en enthousiaste eigenaren die ongelooflijk werk hebben geleverd in hun wijnproductie. Naast het standaard assortiment lanceren ze elk jaar een unieke 'experience' (premium wijn).

De hand is de originele afdruk van Paco García. Het vertegenwoordigt de link tussen de persoonlijke en bedrijfsgerelateerde waarden; De liefde voor vakmanschap en inspanning in alle facetten van het leven. De naam is gerelateerd aan twee Francisco's: Paco García (de vader en oprichter van het wijnhuis) en Chisco García (oudere broer, boer en dromer). Naar hun feiten en beslissingen die hen op een mooie dag ertoe brachten een wijnmakerij te bouwen, deze wijnmakerij. Het totaalbeeld is het resultaat van de vreugde, herinneringen en het enthousiasme waarmee zij deze weg hebben gesmeed.

