Bodegas Paco Garcia Paco Garcia Seis (2015)

IDENTIDAD

Bodega	**Bodegas Paco Garcia**
Nombre	**Paco Garcia Seis**
Año	**2015**
Ubicación	**España > Rioja > Rioja**
Categoría	Vino Tinto
Precio	**6,90 €**

BOTELLA

Volumen	750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Vendimia Manual. Vinificación: Los granos se separan del racimo y pasan a depósito, donde permanecen 48 horas a una temperatura de entre 5 y 10ºC. De seguido se fermenta a baja temperatura. La bodega mezcla piel, pepitas y líquido a través de un novedoso sistema de disgregación en el cual el "sombrero" queda totalmente sumergido en el líquido, de forma que se extrae más color y más aromas varietales. Envejecimiento: Permanece 6 meses en barrica bordelesa de roble francés de 225 litros.

VINEYARD

Viticultura	Paraje del Seis Viñedos propios plantados en vaso y situados a 510 metros sobre el nivel del mar. Edad Finca del año 2007 (10 años).
Tierra	Suelo Arcillo calcáreos. Clima Continental.

CATAS (1)

Fecha	**3 de mayo de 2017**

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

Bodegas Paco Garcia Paco Garcia Seis (2015)

Catador	Curso De Cata
Puntuación	91.0
Visual	Roja picota madura, con ribete violaceos, limpio y brillante.
Olfato	Intensidad media, aromas a madera nueva, mineral, cacao, tofee. Al agitar aparecen notas de fresas, moras y violeta ,vainilla, sobresaliendo el regaliz
Boca	Entrada placentera e intensa con sabores a tostados, fruta madura, torrefactos y regaliz. Paso fino y redondo con una notable acidez y taninos equilibrados. Buena persistencia final.

BOTELLAS SACADAS (1)

3/5/17	Precio de			3/5/17	Consumido		

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN