



Rioja DOCa

La Villa de Paco Garcia 2017 Paco Garcia

CHF 29.50

-  75cl
-  14%
-  Rioja
-  Tempranillo, Mazuelo
- AN** 45227517

Vinifikation

36 Monate im Barrique, anschliessend 24 Monate auf der Flasche.

Degustationsnotiz Nase

Dunkle Beerenaromatik, mit Vanillenoten und Mandeln.

Degustationsnotiz Gaumen

Vollmundig mit gewaltiger Konzentration, perfekt strukturiert, mit sehr langem Abgang.

Passt zu

Ideal zu Fleischgerichten, zu Pasta und Käse.

Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre

Produzent

Das Weingut liegt in der Ortschaft Murillo del Río Leza, unweit der Provinzhauptstadt Logroño. Die Bodegas besitzt 40 Hektaren eigene Reben im zentralen Bereich von La Rioja. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke liegt bei 30 Jahren. Die Hand symbolisiert die harte und leidenschaftliche Arbeit der Familie Paco Garcia. Die Idee der Familie Garcia war klar, etwas Anderes zu machen als die Anderen. Moderne, fruchtige, würzige Weine mit einem auffälligen Design.

Region

Das Weinbaugebiet Rioja liegt im nordöstlichen Zentralspanien. Die Region ist in drei Subregionen aufgeteilt, in den unterschiedliche Klimatische Bedingungen herrschen. Die Rioja Alta spürt die kühle Atlantikluft, während in der Rioja Alavesa die warme Mittelmeerluft mit dem Atlantik aufeinandertreffen. Die wärmste Region ist die Rioja Baja, wo die mediterranen Einflüsse am stärksten spürbar sind. Der Fluss Ebro schlängelt entlang der Toplagen in der Rioja Baja. Auf einer Rebfläche von rund 6'000 Hektaren werden Tempranillo, Garnacha, Carignan sowie Graciano domestiziert. Auch weisse Sorten sind im Aufwind, wie Viura, Malvasia oder Garnacha Blanca. Ein typischer Rioja ist ein Verschnitt aus Tempranillo und Garnacha.