vinetur

Disfruta este verano de Paco García Seis entre viñedos

Elaborado por el enólogo de la bodega, Juan Bautista García, este 100% Tempranillo se caracteriza por su frescura, sus aromas y su excelente sabor; la mejor opción para maridar este verano

lunes 29 de junio de 2015

ESCRITO POR SUSANA FORMOSO



Elaborado por el enólogo y propietario de esta bodega familiar, Juan Bautista García, Paco García Seis es un vino fresco y afrutado, con carácter y un sabor perfecto para maridar con las actividades de este verano.

Su excelente paso por boca despierta el recuerdo a frambuesas, moras y violetas. Estos aromas se los confiere el tipo de elaboración de este vino, que se realiza “buscando la mayor expresividad de la uva, tratando de extraer todos los aromas posibles del Tempranillo y manteniendo un paladar dulce y armonioso”, explican desde la bodega. Quedan también unos ligeros toques a madera y caramelo al final, fruto de la guarda de seis meses en barrica de roble francés en la cual madura el vino. Por sus especiales características, Paco García Seis resulta ideal para maridad en cualquier momento del día. Las magníficas sensaciones que despierta este vino han hecho que haya sido galardonado con premios internacionales muy prestigiosos. También ha sido calificado en 2014 como el segundo mejor vino de la Guía de los 10 mejores vinos por menos de 10 €, elaborada por Alicia Estrada.

Enoturismo activo

Este año, el verano en Bodegas Paco García se presenta diferente. Una dinámica y entretenida visita dará la opción de entrar en contacto directo con el campo. Dentro de su firme apuesta por el enoturismo, Bodegas Paco García lanza una actividad cuya finalidad es valorar el cuidado del terruño y el gran esfuerzo que esto supone para una bodega.

Esta iniciativa consistirá, según indican desde la propia empresa, en “llevar a cabo unas especiales visitas guiadas a las instalaciones”, que consistirán en dar a conocer el viñedo experimental de esta bodega de La Rioja. De la mano del enólogo de la bodega se realizará una explicación sobre las diferentes variedades plantadas y nociones sobre la poda en verde. Precisamente esta última técnica formará parte de las actividades incluidas en esta visita que terminará con “un almuerzo a pie de viña, donde, además de disfrutar del vino joven de la familia, Paco García Seis, los asistentes podrán degustar un asado con sarmientos extraídos de las propias viñas”.

Una alternativa de ocio diferente, para pasar un día de verano entre viñedos y aprovechando para conocer in situ los secretos de una de las bodegas más innovadoras de La Rioja.