



**CLEMENTE
GARCÍA**
BODEGA

CLEMENTE GARCÍA AFINADO EN BARRO

Este vino surgió de mi inquietud por ofrecer algo que no fuera sólo una referencia más en la gama de vinos, sino un vino diferente. La edición limitada de 630 botellas de este garnacha se cría durante 11 meses en tinaja de barro, que respeta más la fruta que la barrica.

Lo elaboro a partir de garnacha, variedad de uva típica de la zona del valle del Najerilla en Rioja Alta y que he recuperado trabajando los viñedos que plantó mi abuelo en Baños de Río Tobía y que trabajo de forma ecológica, que recojo de forma manual en cajas de 15 Kg en parcelas muy seleccionadas.

Es un vino de color rojo cereza, intenso y con tonos azules de capa media alta y aromas intensos con notas de fresa y frambuesa. Es pleno y fresco y persistente en boca, sedoso y elegante. Para apreciarlo de verdad, lo ideal es consumirlo a una temperatura de entre 15 y 17 °C.



Clemente García