



BODEGA
CLEMENTE
GARCÍA



CLEMENTE GARCÍA GARNACHA

Clemente García Garnacha te descubrirá la esencia del Alto Najarilla, nuestro excelente valle de Rioja Alta a través de una variedad de uva típica de la zona y que he recuperado trabajando los viñedos que plantó mi abuelo. Elaboro alrededor de 10.000 botellas en cada añada y es el vino sobre el que gira mi proyecto.

Este vino es fruto de una mimada selección de las mejores uvas garnacha de nuestros viñedos de entre 25 y 75 años, que trabajo de forma ecológica y plantados en parcelas que varían desde los 570 a 700 m. de altitud en la localidad de Baños de Río Tobía.

Vendimio de forma manual en cajas de 16 kg la uva que después fermenta en depósitos de hormigón y acero inoxidable para después seguir una crianza en madera francesa durante 14 meses.

Es un vino color rojo cereza, capa media alta, intensidad alta en nariz y elegante, aroma frutal, con mucha fruta roja. Equilibrado en boca con una nariz marcada, sensación de plenitud y de frescura, invita a tomar otro sorbo y reflejo de viñedos de la variedad garnacha cultivada en zona fría.

Clemente García

