



BODEGA
CLEMENTE
GARCÍA



CLEMENTE GARCÍA TEMPRANILLO

En la edición limitada de 1.300 botellas de Clemente García Tempranillo encontrarás un vino potente y buena estructura en boca.

Lo elaboro con un 90% de uva tempranillo y 10% de uva garnacha las mejores uvas tempranillo de nuestros viñedos de entre 25 y 75 años, plantados por mi abuelo en parcelas que varían desde los 570 a 700 m. de altitud en la localidad de Baños de Río Tobía y que trabajo de forma ecológica.

Se cría en barrica nueva de 500L francesas durante 16 meses.

Es un vino de capa alta, nariz a chocolate y especias, aportando complejidad buena acidez y madera bien marcada pero no excesiva.

Clemente García

