



BODEGA  
CLEMENTE  
GARCÍA

## BALLESTERÍA 33

Ballestería 33 es un vino monovarietal 100% garnacha del que elaboro solamente 4.000 botellas.

---

Su nombre hace referencia a la calle y número donde se ubica mi bodega. El caserón familiar del s.XVI en cuya fachada todavía se puede ver el azulejo del número 33 que he querido reflejar en la etiqueta, en honor a mis raíces.

---

Los viñedos ecológicos de los que procede están ubicados en mi pueblo, Baños de Río Tobía, a una altitud de 570 a 700 m, lo que me permite obtener una garnacha con mucha frescura y una fruta muy intensa. Estas parcelas son vendimiadas de forma manual, unos pocos días antes que el resto. Una vez en bodega, se cría durante 12 meses en depósito de hormigón.

---

El resultado es un vino con gran frescura en boca, fácil de beber. De capa media alta y mucha intensidad en nariz. La fruta roja recuerda a la variedad garnacha típica de esta zona de Rioja Alta.

*Clemente García*

