

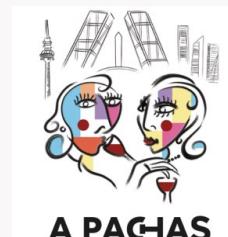


• A PACHAS RESERVA

- Uvas: 100% Tempranillo.
- Denominación de origen: Vinos de Madrid D.O.
- Subzona: Arganda del Rey.
- Viñedos: De 30 años. Cercanos a la confluencia de 3 ríos: Tajo, Jarama y Tajuña. Suelos sedimentarios, franco-arcillosos.
- Grado alcohólico: 14,5% Vol.
- Envejecimiento: 18 meses en barricas de roble americano de tostado medio. Una crianza que busca un buen equilibrio entre la fruta y los toques de madera de roble.
- Vista: Color cereza con presencia de tonos teja.
- Nariz: Aroma intenso y especiado. Complejo. Buena combinación de aromas a fruta y madera.
- Gusto: Es largo y elegante en boca.
- Temperatura de servicio: Servir entre 15º y 16º centígrados. En verano es recomendable dejarlo unos minutos en frío.

JAMESSUCKLING.COM

90 Puntos





• A PACHAS CRIANZA

- Uvas: 100% Tempranillo.
- Denominación de origen: Vinos de Madrid D.O.
- Subzona: Arganda del Rey.
- Viñedos: De 30 años. Cercanos a la confluencia de 3 ríos: Tajo, Jarama y Tajuña. Suelos sedimentarios, franco-arcillosos.
- Grado alcohólico: 14% Vol.
- Envejecimiento: 10 meses en barricas de roble americano de tostado medio. Crianza corta, buscando una mayor presencia de fruta.
- Vista: Color cereza brillante con tonos violáceos.
- Nariz: Buena intensidad. Complejo. Aromas a frutas frescas y maduras. Especiado.
- Gusto: Es redondo y equilibrado con taninos dulces. Final elegante en boca.
- Temperatura de servicio: Servir entre 15º y 16º centígrados. En verano es recomendable dejarlo unos minutos en frío.

JAMESSUCKLING.COM

89 Puntos



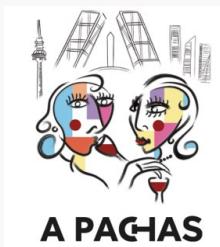


• A PACHAS TINTO JOVEN

- Uvas: 100% Tempranillo.
- Denominación de origen: Vinos de Madrid D.O.
- Subzona: Arganda del Rey.
- Viñedos: De 30 años. Cercanos a la confluencia de 3 ríos: Tajo, Jarama y Tajuña. Suelos sedimentarios, franco-arcillosos.
- Grado alcohólico: 13,5% Vol.
- Vista: Color rubí con ligeros toques violáceos.
- Nariz: Aromas a frutas rojas de intensidad media.
- Gusto: Equilibrado y con buenos taninos. Buen final en boca.
- Temperatura de servicio: Servir entre 15º y 16º centígrados. En verano es recomendable dejarlo unos minutos en frío.

JAMESUCKLING.COM

88 Puntos





• A PACHAS BLANCO JOVEN

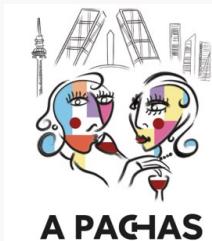
- Uvas: 100% Malvar. Producción limitada.
- Denominación de origen: Vinos de Madrid D.O.
- Subzona: Arganda del Rey.
- Viñedos: De 30 años. Cercanos a la confluencia de 3 ríos: Tajo, Jarama y Tajuña. Suelos sedimentarios, franco-arcillosos.
- Grado alcohólico: 11,0% Vol.
- Vista: Amarillo pajizo con tonos verdosos.
- Nariz: Aroma limpio y fresco con toques a hierbas y frutas ácidas.
- Gusto: Excelente equilibrio. Sabroso y aromático, con una agradable retrogusto.
- Temperatura de servicio: Servir entre 6 y 10º centígrados.



“Best Buy”



88 Puntos





• A PACHAS GARNACHA

- Uvas: 100% Garnacha.
- Denominación de origen: Vinos de Madrid D.O.
- Subzona: Gredos - San Martín de Valdeiglesias.
- Viñedos: De 90 años. Cercanos al río Alberche. Suelos muy minerales sobre una base granítica.
- Edición limitada: Solo 2.250 botellas
- Grado alcohólico: 15,5% Vol.
- Crianza: Un año en barricas de roble francés y americano.
- Vista: Color rubí con ligeros toques violáceos.
- Nariz: Aromas a frutas rojas de intensidad media.
- Gusto: Equilibrado y con buenos taninos. Buen final en boca.
- Temperatura de servicio: Servir entre 15º y 16º centígrados. En verano es recomendable dejarlo unos minutos en frío.





• A PACHAS BLANCO CRIADO

- Uvas: 100% Malvar. Producción limitada.
- Denominación de origen: Vinos de Madrid D.O.
- Subzona: Gredos – San Martín de Valdeiglesias.
- Viñedos: De 30 años. Cercanos al río Alberche. Suelos sedimentarios, franco-arcillosos.
- Edición limitada: Solo 1.130 botellas
- Grado alcohólico: 12,5% Vol.
- Crianza: Un año en barricas de roble americano.
- Vista: Amarillo pajizo con tonos verdosos.
- Nariz: Aroma limpio y fresco con toques a hierbas y frutas ácidas.
- Gusto: Excelente equilibrio. Sabroso y aromático, con un agradable retrogusto.
- Temperatura de servicio: Servir entre 6 y 10º centígrados.

