

# BALTASAR

GRACIAN

## BALTASAR GRACIÁN BLANCO DE HIELO



**Varietades:** Macabeo 100%

**Clima y Tipo de suelo:** Tierras altas y frías azotadas por el cierzo. Viñedos de montaña situados entre 700 y 1000 m. de altitud. Suelo arcilloso - calcáreo y rocoso.

**Detalles de viñedo:** Viñedos entre 20 y 40 años en vaso con drenaje natural y una media de rendimiento de 5000 kg/ha

**Época de vendimia:** A mediados de Noviembre.

**Detalles de fermentación:** En depósitos de acero inoxidable entre 22 y 25 días a una temperatura de 10°C

**Crianza en bodega:** No

**PH y Acidez:** 3,5 / 5,3 - 6,2 gr/l H<sub>2</sub>T

**% Alcohol en etiqueta:** 13% Vol.

**Azúcar residual:** 16,5 grs/l

**Tipo de cierre:** Corcho colmatado

**Botella y tamaño de caja:** Bodelesa Avantgarde 0,75 cl x 6 bot.

**Cód.de barras de bot. y caja:** 8424703500711 / 8424703500728

**Peso caja y Paletización:** 8,1 kg/ 100 cajas - 4 mantos

**Almacenaje y T<sup>a</sup> de Servicio:** 1 año / 6°C - 8°C

**Cata:** Vino de vendimia tardía procedente de las altas y frías tierras de nuestros viñedos de gran altitud. Color amarillo pálido con matices verdosos, principalmente caracterizado por su intenso aroma tropical y de frutas exóticas. Concentrado, de refrescante dulzura y delicada acidez, un vino amable, suave y muy agradable de beber.



Bodegas San Alejandro  
Ctra. Calatayud - Cariñena km. 16,4  
50330 Miedes - Zaragoza (España)

Tlf: +34 976 89 22 05

Fax +34 976 89 05 40

[www.san-alejandro.com](http://www.san-alejandro.com)  
[contacto@san-alejandro.com](mailto:contacto@san-alejandro.com)



WINEinMODERATION.eu  
Art de Vivre