

BALTASAR

GRACIAN

BALTASAR GRACIÁN RESERVA

Varietades: 70% Garnacha, 30% Syrah

Clima y Tipo de suelo: Clima continental (veranos secos e inviernos fríos). Suelo de cantos rodados y pizarras. Zona montañosa con altitudes entre 800 y 1000 m.

Detalles de viñedo: Garnacha: viñedos de entre 50 - 80 años. En vaso con sistema de riego natural y una media de rendimiento de 4000kg/ha. Syrah: 20 años con conducción en espaldera.

Época de vendimia: Garnacha: tercera semana de Octubre / Syrah: segunda semana de Octubre

Detalles de fermentación: En depósitos de cemento durante 20 - 30 días a una temperatura de 24°C - 28°C. Maceración postfermentativa en función de las características de la añada.

Crianza en barrica: 18 meses en barricas francesas.

PH y Acidez: 3,56 / 5,6 g/l H₂T

% Alcohol en etiqueta: 15% Vol.

Azúcar residual: 2 g/l

Tipo de cierre: Corcho natural

Botella y tamaño de caja: Bordelesa Elite Tronco-Cónica 0,75 cl x 6 bot.

Cód.de barras de bot. y caja: 8424703500834 / 8424703500902

Peso caja y Paletización: 9 kg/ 100 cajas - 5 mantos

Almacenaje y T° de Servicio: 5 años / 18°C

Cata: Rojo granate con matices cardinalíceos. Aromas complejos, mezcla de olores especiados a vainilla, canela, regaliz y notas minerales... Sus sabores a fruta madura y café se revelan muy agradablemente en el paladar dejando un post-gusto afrutado persistente, elegante y equilibrado.



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
contacto@san-alejandro.com



WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre