

# BALTASAR

GRACIAN

## BALTASAR GRACIÁN ROSADO



**Varietades:** Garnacha 100%

**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:** Viñedos de entre 20 y 35 años en vaso y espaldera, con drenaje natural y una media de rendimiento por hectárea de 4500 kg.

**Época de vendimia:** A finales de octubre

**Detalles de fermentación:** Maceración durante 10 horas y fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 15 días a temperaturas de 12°C - 14°C

**Crianza en barrica:** No

**pH y Acidez:** 3,40 / 5,5 g/l H<sub>2</sub>T

**% Alcohol en etiqueta:** 13,5 % Vol.

**Azúcar residual:** 2,2 g/l

**Tipo de cierre:** Tapón DIAM

**Botella y tamaño de caja:** Borgoña TRADICIO 0,75 cl x 6 bot.

**Cód.de barras de bot. y caja:** 8424703500643 / 8424703500858

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

**Almacenaje y T<sup>a</sup> de Servicio:** 1 año / 10 °C - 12 °C

**Cata:** Atractivo color rosa fresca con matices violáceos. Limpio, fresco y afrutado. Aromas muy intensos de frambuesa y fresa. En boca se presenta muy bien ligado, elegante, persistente y con un post-gusto que nos vuelve a recordar los frutos rojos.



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