

BALTASAR

GRACIAN

BALTASAR GRACIÁN TINTO



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 30 - 40 años en vaso, con drenaje natural y una media de rendimiento de 4000 kg/ha.

Época de vendimia: La segunda semana de Octubre

Detalles de fermentación: En depósitos de cemento durante 20-25 días a 24°C - 26°C

Crianza en bodega: No

pH y Acidez: 3,6 / 5,7 g en H₂T

% Alcohol en etiqueta: 15% Vol.

Azúcar residual: 3,1 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: 8424703500650 / 8424703500865

Peso caja y Paletización: 8 kg / 100 cajas - 5 mantos

Almacenaje y T^a de Servicio: 2 años / 18 °C

Cata: Rico en sensaciones sugerentes. Su color rojo guinda brillante con ribetes morados anticipa lo cálido y equilibrado que resulta en boca. Un vino joven, elegante y estructurado de aromas varietales intensos.



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