

# LAS ROCAS

de San Alejandro



## LAS ROCAS GARNACHA

**Variedades:** Garnacha 100%

**Clima y Tipo de suelo:** Clima continental (veranos secos e inviernos fríos). Suelo muy rocoso y de pizarra. Zona montañosa con altitudes de 800 a 1000 m.

**Detalles de viñedo:** Viñedos de entre 40 - 60 años en vaso con drenaje natural y una media de rendimiento de 3500 kg/ha.

**Época de vendimia:** La primera y segunda semana de Octubre

**Detalles de fermentación:** En depósitos de acero inoxidable durante 20-25 días a 24 °C con sus hollejos.

Premaceración durante 10 días y postmaceración de 21 días con hollejos. Microoxigenación previa a fermentación maloláctica.

**Crianza en barrica:** 30% del vino pasó 10 meses en barricas americanas y francesas.

**PH y Acidez:** 3,60 / 5,4 gr/l H<sub>2</sub>T

**% Alcohol en etiqueta:** 15,3% Vol.

**Azúcar residual:** 2,3 grs/l

**Tipo de cierre:** DIAM

**Botella y tamaño de caja:** Bordelesa Elite para USA / Bordelesa Lux Natura para Europa 0,75 cl x 6 bot.

**Cód. de barras de bot. y caja:** 085000016862 USA / 805109270039 - Europa

**Peso caja y Paletización:** 16,3 kg / Europa: 48 cajas - 4 mantos. USA: 60 cajas - 4 mantos

**Almacenaje y T<sup>a</sup> de Servicio:** 4 años / 18 °C

**Cata:** Aterciopelado y sabroso. El color rojo vibrante de nuestra Garnacha hace vislumbrar sus ricos aromas y sabores a guinda y mora. Este vino tan bien estructurado integra matices de madera de roble con taninos redondos para proporcionar un rico paladar a sabores muy afrutados.



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