

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 H₂T

% 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^a 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

contacto@san-alejandro.com



WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre