

# LAS ROCAS

*de San Alejandro*

## LAS ROCAS VIÑAS VIEJAS

**Variedades:** Garnacha 100%

**Clima y Tipo de suelo:** Clima continental (veranos secos e inviernos fríos). Suelo pizarroso. Zona montañosa con altitudes de 800 a 1100 m.

**Detalles de viñedo:** Viñedos de entre 80 y 100 años en vaso con drenaje natural y una media de rendimiento de 1500 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:** 12 meses en barricas americanas y francesas.

**PH y Acidez:** 3,6 / 5,55 gr/l H<sub>2</sub>T

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

**Azúcar residual:** 1,5 grs/l

**Tipo de cierre:** Corcho natural

**Botella y tamaño de caja:** Bordelesa Flacon Ecova 0,75 cl x 6 bot.

**Cód.de barras de bot. y caja:** 085000016855 USA / 805109270022 Europa

**Peso caja y Paletización:** 9,75 kg / USA 76 cajas - 4 mantos. Europa: 88 cajas - 4 mantos.

**Almacenaje y Tª de Servicio:** 6 años / 18 °C

**Cata:** Color rubí, con un bouquet mineral, especiado y de ricos arándanos. Este vino muy bien estructurado tiene sabores a guinda, notas elegantes de madera, taninos redondos y sutiles y un acabado a fruta que llena la boca por completo.



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