

VIÑAS DE MIEDES ROSADO



Varietades: Garnacha 100%

Clima y Tipo de suelo: Clima continental (veranos secos e inviernos fríos). Suelo arcilloso-calcáreo. Zona montañosa con altitudes de 600 a 800 m.

Detalles de viñedo: Viñedos de entre 10 y 30 años en vaso y espaldera, con sistema de riego natural y de apoyo y una media de rendimiento de 6000 kg/ha

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

Detalles de fermentación: Pre-maceración durante 10 - 15 horas, para alcanzar el tono adecuado, y fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 10 días a 14°C de temperatura

Crianza en barrica: No

pH y Acidez: 3,30 / 6 g/l H₂T

% Alcohol en etiqueta: 13,5 % Vol.

Azúcar residual: 2,5 g/l

Tipo de cierre: Corcho microgranulado

Botella y tamaño de caja: Bordelesa Nova 0,75 cl x 6 bot.

Cód.de barras de bot. y caja: 8424703500056 / 8424703500315

Peso caja y Paletización: 7,5 kg/ 100 cajas - 4 mantos

Almacenaje y Tª de Servicio: 1 año / 10 °C - 12 °C

Cata: Su color rojo frambuesa con matices violáceos es la carta de introducción más atractiva de este vino. Estos aromas de la variedad a moras rojas, frambuesa, zarzamora están claramente presentes. Vino perfectamente estructurado en términos de su vivacidad y su redondez con un afrutado post-gusto.



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