



VIÑAS DE MIEDES TINTO

Varietades: Garnacha 100%

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

Detalles de viñedo: Viñedos de entre 15 y 30 años en vaso y espaldera, con drenaje natural. Rendimiento de 5000 kg/ha. Cosecha manual y mecánica.

Época de vendimia: La tercera semana de Octubre

Detalles de fermentación: En depósitos de acero inoxidable durante 20-25 días a 20°C - 24°C

Crianza en barrica: No

pH y Acidez: 3,61 / 5,2 g/H₂T

% Alcohol en etiqueta: 14,5% Vol.

Azúcar residual: 2 g/l

Tipo de cierre: Tapón microgranulado

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

Cód.de barras de bot. y caja: 8424703500070/
8424703500308

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

Almacenaje y T^a de Servicio: 1 año / 18 °C

Cata: El vivo color rojo cereza y sus matices violáceos destacan su juventud. Aromas a frutas rojas del bosque con esencia de minerales y toques herbáceos. La correcta relación entre taninos, alcohol y acidez es notable, dejando una sensación agradable en el paladar.



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