

BALTASAR

GRACIAN

BALTASAR GRACIÁN FRIZZANTE

Varietades: Garnacha 100%

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

Detalles de viñedo: Viñedos de entre 20 y 35 años en espaldera con drenaje natural y una media de rendimiento de 5000 kg/ha

Época de vendimia: La segunda semana de Octubre

Detalles de fermentación: En depósitos de acero inoxidable durante 15 - 25 días a 12°C - 14°C

Crianza en barrica: No

PH y Acidez: 3,5 / 5 gr/l H₂T

% Alcohol en etiqueta: 11,5% Vol.

Azúcar residual: 11,2 grs/l

Tipo de cierre: Microgranulado

Presión: 1,2 bares

Botella y tamaño de caja: Bourgogne Tastevine 0,75 cl x 6 bot.

Cód.de barras de bot. y caja: 8424703501299 / 8424703501312

Peso caja y Paletización: 9 kg/ 76 cajas - 4 mantos

Almacenaje y Tª de Servicio: 2 años / 2°C - 4°C

Cata: Vino de aguja de cristalino color frambuesa suave. Aromas a frutas del bosque y frutas rojas. Su intensidad aromática proporciona destellos de tonos de melocotón y flores. Sabor fresco e intenso a fruta con alguna nota tropical ligeramente dulce. Debería servirse bien frío en copa de cava para disfrutar de sus ligeras burbujas.



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