

# BALTASAR

GRACIAN

## BALTASAR GRACIÁN GARNACHA VIÑAS VIEJAS



**Variedades:** Garnacha 100%

**Clima y Tipo de suelo:** Clima continental (veranos secos e inviernos fríos). Suelo de cantos rodados y pizarras. Zona montañosa con altitudes entre 800 y 1000 m.

**Detalles de viñedo:** Viñedos de 60 a 80 años en vaso, con drenaje natural y una media de rendimiento de 3000 kg/ha

**Época de vendimia:** Tercera y cuarta semana de Octubre

**Detalles de fermentación:** En depósitos de cemento durante 20 - 25 días a 28°C - 30°C.

**Crianza en barrica:** 10 meses en barricas de roble francés de 225 y 500 litros

**PH y Acidez:** 3,63/ 5,9 g/l H<sub>2</sub>T

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

**Azúcar residual:** 2,6 g/l

**Tipo de cierre:** Corcho natural

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

**Cód.de barras de bot. y caja:** 8424703500803 / 8424703500872

**Peso caja y Paletización:** 9,5 kg/ 76 cajas - 4 mantos

**Almacenaje y T<sup>a</sup> de Servicio:** 4 años / 18°C

**Cata:** Color rojo picota. Aromas a frutas del bosque y frutos rojos. Su intensidad aromática deja entrever tonos minerales y balsámicos envueltos en un toque de madera limpia. Buena entrada en boca, sabroso, con intensa concentración de fruta y tonos tostados que dejan un recuerdo persistente y equilibrado.



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