

BALTASAR

GRACIAN

BALTASAR GRACIÁN ROSADO



Varietades: 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 entre 20 y 35 años en vaso y espaldera, con drenaje natural y una media de rendimiento por hectárea de 4500 kg.

Época de vendimia: A finales de octubre

Detalles de fermentación: Maceración durante 10 horas y fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 15 días a temperaturas de 12°C - 14°C

Crianza en barrica: No

pH y Acidez: 3,40 / 5,5 g/l H₂T

% Alcohol en etiqueta: 13,5 % Vol.

Azúcar residual: 2,2 g/l

Tipo de cierre: Tapón DIAM

Botella y tamaño de caja: Borgoña TRADICIO 0,75 cl x 6 bot.

Cód.de barras de bot. y caja: 8424703500643 / 8424703500858

Peso caja y Paletización: 8 kg/ 100 cajas - 4 mantos

Almacenaje y T^a de Servicio: 1 año / 10 °C - 12 °C

Cata: Atractivo color rosa fresca con matices violáceos. Limpio, fresco y afrutado. Aromas muy intensos de frambuesa y fresa. En boca se presenta muy bien ligado, elegante, persistente y con un post-gusto que nos vuelve a recordar los frutos rojos.



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