

# BALTASAR

GRACIAN

## BALTASAR GRACIÁN TINTO



**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 30 - 40 años en vaso, con drenaje natural y una media de rendimiento de 4000 kg/ha.

**Época de vendimia:** La segunda semana de Octubre

**Detalles de fermentación:** En depósitos de cemento durante 20-25 días a 24°C - 26°C

**Crianza en bodega:** No

**pH y Acidez:** 3,6 / 5,7 g en H<sub>2</sub>T

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

**Azúcar residual:** 3,1 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:** 8424703500650 / 8424703500865

**Peso caja y Paletización:** 8 kg / 100 cajas - 5 mantos

**Almacenaje y T<sup>a</sup> de Servicio:** 2 años / 18 °C

**Cata:** Rico en sensaciones sugerentes. Su color rojo guinda brillante con ribetes morados anticipa lo cálido y equilibrado que resulta en boca. Un vino joven, elegante y estructurado de aromas varietales intensos.



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