

CLOS BALTASAR

Vinedos de Alta Montaña

DESCRIPCIÓN

Clos Baltasar es un vino que nace del coupage de pequeñas vinificaciones de uva procedente de viñedos muy singulares de las zonas de mayor tipicidad de la D.O. Calatayud. Elaborado con Garnacha vieja acompañada de un pequeño porcentaje de otras variedades como Miguel de Arco, Bobal y Moristel presentes en el viñedo.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Garnacha vieja de colina procedente de una selección de pequeñas parcelas de viñedo de los pueblos de Atea y Acered (Sierra Santa Cruz), en el corazón de la cordillera ibérica. Suelos de monte y pizarra roja. Altitud media de 900 metros. Entre los criterios de selección de este viñedo se incluye las orientaciones norte con menores horas de sol, buscando el carácter más floral y continental.



DETALLES DE ELABORACIÓN

25% de la uva despalillada, 75% de racimos completos. Maceración en frío, fermentación a baja temperatura en tinajas de madera y depósitos de cemento alrededor de 21 días. Combinación de crianza en huecos Nombrot y barricas de 300 y 500 litros de roble francés.



NOTAS DE CATA

Nariz sutil con notas de especias (clavo, canela, cardamomo), licor de cereza y naranja dulce. En boca es sedoso, con una golosidad varietal complementada por una acidez refrescante y unos taninos de gran precisión. En su conjunto nos ofrece la tipicidad de Garnacha de montaña criada con dedicación y paciencia.

INFORMACIÓN

Bodega

Bodegas San Alejandro

Añada

2022

Denominación de Origen

Calatayud

Variedad

Garnacha

Alc./Vol

14,5%

Tipo de vino

Vino tinto con barrica

LOGÍSTICA



Capacidad: 75 cl.
Dimensiones: 300 x 88 mm
Peso: 1,50 Kg.
Cód. barras: 8424703501756



Unid. por caja: 6
Dimensiones: 27 x 19 x 31 cm
Peso: 9,3 Kg.
Cód. barras: 8424703501763



Europallet (120 x 80 cm.)
Mantos: 4
Cajas/pallet: 76
Unid./pallet: 456
Dimensiones: 120 x 80 x 140 cm
Peso: 731 Kg.

