



BODEGAS
San Alejandro

BALTASAR

Gracián

DISTINTOS POR
naturaleza

Viñas Viejas

DESCRIPCIÓN

Baltasar Gracián es la gama principal de la bodega. Viñedos de gran altitud, diferentes orientaciones y excepcionales suelos de pizarras y gravas que junto con la antigüedad de sus cepas, de tradicional porte en vaso, producen vendimias de una calidad exquisita.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Selección de parcelas de Garnacha de más de 60 años, de viñedos situados en las colinas de la Sierra Santa Cruz con suelos de cuarcita y pizarra.



DETALLES DE ELABORACIÓN

Uva despalillada y no estrujada, con maceraciones de un mes y delicados trabajos de remontado y bazuqueo. Crianza de 12 meses en foudres de origen francés y tinas de 50hl para un mejor equilibrio y conservación de los aromas de Garnacha.



NOTAS DE CATA

Color rojo picota. Aromas a frutas del bosque y frutos rojos que nos transportan al viñedo de montaña donde se asientan los viejos viñedos de Garnacha. Acompañan sutiles tonos de madera, junto con aromas balsámicos y minerales. En boca se muestra sedoso, con gran sabrosidad y lleno de matices frutales, para un final largo y equilibrado.

INFORMACIÓN

Bodega

Bodegas San Alejandro

Añada

2023

Denominación de Origen

Calatayud

Variedad

Garnacha

Alc./Vol

14,5%

Tipo de vino

Vino tinto con barrica

LOGÍSTICA



Capacidad: 75 cl.

Dimensiones: 300 x 87,5 mm

Peso: 1,52 Kg.

Cód. barras: 8424703500803



Europallet (120 x 80 cm.)

Mantos: 4

Cajas/pallet: 76

Unid./pallet: 456

Dimensiones: 120 x 80 x 140 cm

Peso: 735 Kg.

Unid. por caja: 6

Dimensiones: 27 x 19 x 31 cm

Peso: 9,3 Kg.

Cód. barras: 8424703500872

