



B O D E G A S

San Alejandro

# LAS ROCAS

## GARNACHA



### DESCRIPCIÓN

De los vinos más distintivos del mundo, Las Rocas es un vino de Garnacha que pretende representar el comportamiento de esta variedad en dos sub-zonas de Calatayud (Sierra Vicort y Santa Cruz), buscando un estilo de vino de completa madurez fenólica y de tanino afinado por la crianza en depósito y barrica.



### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedos de entre 40 - 60 años en vaso, en secano y con una media de rendimiento de 3500 kg/ha. El viñedo se sitúa en los pueblos más representativos de la DO Calatayud con los característicos suelos de cascajos (roca coluvial junto con arcilla roja).



### DETALLES DE ELABORACIÓN

Uva despalillada, no estrujada. Fermentación a temperatura controlada entre 22°C. y 24°C. Fermentación-maceración de unos 15 días en depósitos de cemento, ajustando los tratamientos de maceración (remontados, deslestajes y tiempo en contacto con las pieles) a las peculiaridades de cada lote de uva y su evolución durante vinificación. El 80% del vino envejece un año en depósitos de cemento, y el 20% en barricas de distintos usos.



### NOTAS DE CATA

Rico en aromas especiados y con una delicada textura mineral, bien estructurado, con matices de madera de roble. Taninos redondos y un rico afrutado paladar.

### INFORMACIÓN

**Bodega**  
Bodegas San Alejandro

**Añada**  
2017

**Denominación de Origen**  
Calatayud

**Variedad**  
Garnacha

**Alc./Vol**  
15%

**Tipo de vino**  
Vino tinto

### LOGÍSTICA



Capacidad: 75 cl.  
Dimensiones: 316 x 75,5 mm  
Peso: 1,17 Kg.  
Cód. barras: 8424703501350



Europallet (120 x 80 cm.)  
Mantos: 4  
Cajas/pallet: 48  
Unid./pallet: 576  
Dimensiones: 120 x 80 x 140 cm  
Peso: 715 Kg.



Unid. por caja: 12  
Dimensiones: 32 x 24 x 32 cm  
Peso: 14,4 Kg.  
Cód. barras: 8424703500520