



B O D E G A S
San Alejandro

LAS ROCAS

VIÑAS VIEJAS

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 80 y 100 años, conducción en vaso, y cultivo tradicional de secano de la zona. La media de rendimiento de estos viñedos es de 1500 kg/ha. y se encuentran en altitudes de hasta 1000 metros.



DETALLES DE ELABORACIÓN

uva despalillada, no estrujada. Fermentación a temperatura controlada entre 25°C y 28°C en depósitos de cemento. Fermentación-maceración de unos 20 días, 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. Crianza de 14-16 meses en barricas de distintos orígenes y edades, y tinajas de 5000L.



NOTAS DE CATA

Color rubí, mineral, especiado y de ricos arándanos. Muy bien estructurado, de notas elegantes a madera, taninos sutiles y un acabado a fruta negra que llena la boca.

INFORMACIÓN

Bodega
Bodegas San Alejandro

Añada
2018

Denominación de Origen
Calatayud

Varietal
Garnacha

Alc./Vol
15%

Tipo de vino
Vino tinto



LOGÍSTICA



Capacidad: 75 cl.
Dimensiones: 313 x 87,5 mm
Peso: 1,52 Kg.
Cód. barras: 8424703501534



Europallet (120 x 80 cm.)
Mantos: 4
Cajas/pallet: 76
Unid./pallet: 456
Dimensiones: 120 x 80 x 140 cm
Peso: 737 Kg.



Unid. por caja: 6
Dimensiones: 27 x 19 x 31 cm
Peso: 9,7 Kg.
Cód. barras: 8424703501541