



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**  
2019

**Denominación de Origen**  
Calatayud

**Variedad**  
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