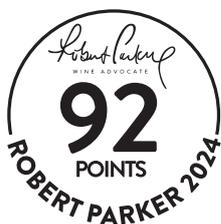
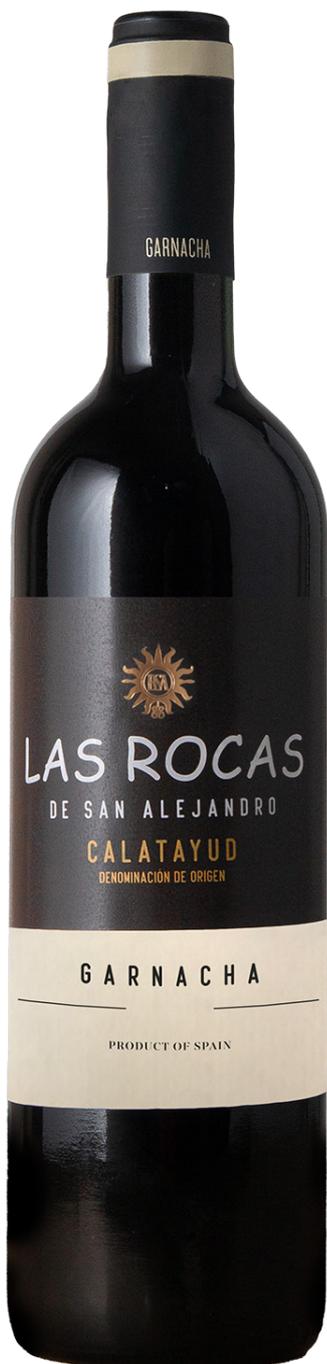


LAS ROCAS

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 bodega.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedos de entre 40 - 60 años en vaso, en seco 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
2023

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