

San Alejandro Baltasar Gracian Viñas Viejas (2015)

Notas PUNTUACIONES

91/100 90/100

CARACTERÍSTICAS BALTASAR GRACIÁN VIÑAS VIEJAS 2010

Nueva añada de esta esplendorosa Garnacha elaborada por Cooperativa San Alejandro (elaboradores también de Las Rocas de San Alejandro), situadas en Miedes de Aragón, Zaragoza, amparada por la D.O. Calatayud. Baltasar Gracián Viñas Viejas 2010 proviene de cepas de unos 80 años y realiza una crianza de 10 meses en barricas de roble americano (70%) y de roble francés (30%).

NOTA DE CATA DE BALTASAR GRACIÁN VIÑAS VIEJAS 2010

CATA A LA VISTA

Color cereza picota intenso, limpio y brillante.

CATA EN NARIZ

Muestra una nariz limpia de intensidad media-alta en la que destacan aromas a frutas del bosque, frutas rojas y leves notas florales. Su intensidad aromática proporciona matices minerales que acompañan a notas propias de su crianza, agradables aromas torrefactos. Balsámicos de fondo refrescan el conjunto.

CATA EN BOCA

Entrada amplia y cálida. Tiene un paso por boca agradable y suave, con la fruta y la madera en armonía. Buena acidez y taninos maduros. Sabroso en boca con una concentración intensa a fruta y tonos tostados que dejan un recuerdo persistente y equilibrado.

CATAS (2)

Fecha	5 de abril de 2017
Catador	Curso De Cata
Puntuación	92.0
Notas	Añada 2015
Visual	Rojo picota con ribete violáceo. Limpio, brillante. Buena lagrima. Capa media alta. Presencia de posos.
Olfato	Intensidad alta, nariz agradable y sedosa. Predominio de aromas de yogurt de frutas del bosque y frutos rojos maduros, recuerdos balsámicos al agitar. Ligera reducción.
Boca	Entrada equilibrada con una correcta acidez y taninos sedosos. En el paso por boca se muestra carnoso y voluminoso. Retronasal aparecen los frutos rojos maduros y los lácteos. Persistencia media.
Fecha	23 de octubre de 2013
Catador	Yo
Puntuación	91.0
Visual	Rojo cereza madura, ribete granate, capa alta
Olfato	Intensidad alta, lácteos, tiza, mora

San Alejandro Baltasar Gracian Viñas Viejas (2015)

Boca Entrada abocado, sabroso, cálido, buena acidez, intensidad alta

BOTELLAS SACADAS (2)

6/3/14	Precio de	7,90 €		6/3/14	Consumido		
5/4/17	Precio de	7,90 €		5/4/17	Consumido		

