

Bodegas San Alejandro Las Rocas de San Alejandro (2015)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas San Alejandro
Nombre	Las Rocas de San Alejandro
Año	2015
Uvas	Garnacha (100 %)
Ubicación	España > Aragón > Calatayud
Categoría	Vino Tinto
Precio	8,90 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Para su elaboración el mosto fermenta en depósito de acero inoxidable a una temperatura controlada de 24°C durante 20-25 días con sus hollejos. Después de la fermentación se efectúa una maceración de 21 días, también con los hollejos.

Por último, éste vino tinto pasa una crianza de 12 meses en barricas americanas y francesas.

VIÑEDO

Viticultura La vendimia de Las Rocas de San Alejandro Garnacha Viejos Viñedos se realiza durante la primera y la segunda semana de octubre.

Tierra Los viñedos son muy viejos, de entre 60 y 100 años y soportan un clima extremo que provoca un rendimiento muy bajo del viñedo, una lenta maduración de la uva y una vendimia tardía.

REFERENCIAS

Web <http://www.san-alejandro.com/>

COMENTARIO

Bodegas San Alejandro Las Rocas de San Alejandro (2015)

Comentario Bodega cooperativa fundada en 1962, conformada actualmente por 350 socios y 1100 hectáreas. Recibe su nombre en honor a San Alejandro, cuyos restos se encuentran en el Convento Franciscano del S.XVII de estilo mudéjar situado en Miedes, población donde está situada la bodega. Sus viñedos son de los viñedos europeos plantados a mayor altitud y la garnacha su uva, reina de la DO Calatayud. La altitud de sus viñedos, el rigor del clima, la lenta maduración de sus uvas, la diversidad de sus suelos (de caliza, arcilla roja, pedregosos) componen su terroir y determinan sus elaboraciones: rendimientos bajos, calidades altas, sin exceso de alcohol y una acidez equilibrada.

CATAS (1)

Fecha **21 de marzo de 2018**
Catador Curso De Cata
Puntuación 91.0
Visual Rojo topacio con capa media baja, limpio y brillante
Olfato Intensidad media, con aromas torrefactos, licor de guindas, fruta roja, regaliz y recuerdos de vainilla
Boca Entrada abocada y potente, paso en boca se muestra sedoso, fresco y muy frutal. Notas a regaliz y fruta roja.
Persistencia media alta

BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
21/3/18	Consumido		