



B O D E G A S

San Alejandro

evodia

PIZARRAS ANTIGUAS



DESCRIPCIÓN

Evodia significa perfume. Este vino es una perfecta representación de las garnachas que han crecido históricamente en Aragón, con sus propios clones y sabores. Evodia Pizarras Antiguas nace de la selección de algunos de los parajes (Olmares, Rayo, Trebago y Valtriguera) con viñedo viejo de garnacha de escasa producción, alta exposición solar (sur-oeste) y buena vegetación que permite retrasar las fechas de vendimia, sin llegar a sobremaduración. Con ello se busca obtener un vino de mayor concentración.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Garnacha Vieja, en vaso y cultivo tradicional de secano de la zona, plantada entre 1955 y 1960. Los suelos típicos de los parajes son arcillosos, profundos y con pizarra como roca madre. Viñedo a 900 metros de altitud media, situados en la Sierra Santa Cruz.



DETALLES DE ELABORACIÓN

100% de la uva despalillada. Fermentación en depósitos de cemento, con poca actuación mecánica y maceración postfermentativa de 2 semanas usando la técnica del topping para obtener una extracción más equilibrada y una menor oxidación de los orujos. 12 meses en barricas nuevas de un uso y de dos usos de roble francés de distintos orígenes.



NOTAS DE CATA

Fruta madura con agradables notas de ciruela e higo, junto con sutiles recuerdos de café y cacao. Boca de gran volumen y persistencia

INFORMACIÓN

Bodega
Bodegas San Alejandro

Añada
2018

Denominación de Origen
Calatayud

Variedad
Garnacha

Alc./Vol
15%

Tipo de vino
Vino tinto

LOGÍSTICA



Capacidad: 75 cl.
Dimensiones: 316 x 81,5 mm
Peso: 1,48 Kg.
Cód. barras: 8424703501824



EUROPA
Europallet (120 x 80 cm.)
Mantos: 5
Cajas/pallet: 100
Unid./pallet: 600
Dimensiones: 120 x 80 x 170 cm
Peso: 925 Kg.



Unid. por caja: 6
Dimensiones: 33,5 x 25 x 31,8 cm
Peso: 9 Kg.
Cód. barras: 8424703501848