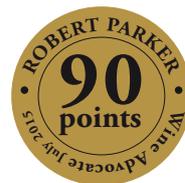


# evodia



## EVODIA



**Variedades:** Garnacha 100%

**Clima y Tipo de suelo:** Clima continental (veranos secos e inviernos fríos). Suelo de pizarra pura. Viñedos de gran altitud 750 - 1000m. en las montañas de Atea.

**Detalles de viñedo:** Viñedos de hasta 100 años. Todos ellos en vaso con riego natural y una media de rendimiento de 4000 kg/ha

**Época de vendimia:** La primera y segunda semana de Octubre

**Detalles de fermentación:** En depósitos de acero inoxidable durante 20 a 25 días a 24°C - 26°C

**Crianza en barrica:** No

**PH y Acidez:** 3,46 / 5,2 gr/l H<sub>2</sub>T

**% Alcohol en etiqueta:** 14,5% Vol.

**Azúcar residual:** 0,8 grs/l

**Tipo de cierre:** DIAM

**Botella y tamaño de caja:** Bordelesa Elite Troncocónica 0,75 cl x 6 bot.

**Cód.de barras de bot. y caja:** 8424703500537 Europa - 805109990012 USA

**Peso caja y Paletización:** 17 kg / Europa: 48 cajas - 4 mantos. USA: 56 cajas - 4 mantos

**Almacenaje y Tª de Servicio:** 2 años / 18°C

**Cata:** Este coupage customizado por Eric Solomon proviene de viñedos de gran altitud plantados en suelos pizarrosos. Compuesto por Garnacha 100% elaborada en depósitos, tiene una mezcla mineral elegante, un estilo refinado con notas a frambuesa, cereza dulce y una mineralidad distintiva.



Bodegas San Alejandro  
Ctra. Calatayud - Cariñena km. 16,4  
50330 Miedes - Zaragoza (España)

Tlf: +34 976 89 22 05

Fax +34 976 89 05 40

[www.san-alejandro.com](http://www.san-alejandro.com)

[contacto@san-alejandro.com](mailto:contacto@san-alejandro.com)



WINEinMODERATION.eu  
Art de Vivre