

GARNACHA

San Román

2019

VARIEDAD 100% garnacha

PRODUCCIÓN 1.910 botellas

GRADO ALCOHÓLICO 15º

VIÑEDO

Viñas de 60 años en vaso sobre suelos de arena, pobres y sueltos, plantadas a 710 metros en Los Almendros, paraje de El Monte en Villaester, en un marco de plantación de 3 por 3 metros.

El cultivo es sostenible y ecológico, respetuoso con el medio ambiente y basado en procesos manuales y prácticas culturales ancestrales.

AÑADA

Añada templada y de escasas precipitaciones. Tras un invierno con un 20% menos de lluvias, la brotación se produjo a finales de abril con un ligero retraso y sin amenaza de heladas tardías. La floración pronosticaba a mediados de junio rendimientos contenidos y el cuajado confirmó que la cosecha sería menor.

Tras una maduración sosegada, el 26 de septiembre llegó la vendimia, con una cosecha sana de racimos pequeños y bayas espléndidas.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras la vendimia en cajas de 12 kgs, la vinificación se realizó con racimo completo y suave pisado manual de los hollejos durante la fermentación espontánea, que se alargó 21 días a temperaturas de hasta 23 grados.

Después del descube y un leve prensado, el vino permaneció en barricas de 500 litros de roble francés durante 19 meses hasta su embotellado en mayo de 2021.

CATA

Sobresale su impronta floral y una deliciosa fruta roja. Suculento y gustoso, combina fresca y melosidad con un tanino ágil que no pesa. Muy original.

San Román Bodegas y Viñedos, S.A.

Carretera Nacional 122, km. 411. Villaester, 47112 Pedrosa del Rey
Valladolid. España • Teléfono: + 34 983 784 118
sanroman@bodegasmauro.com • www.bodegasanroman.com