



2017

VIÑEDO

Ubicado en Morales de Toro a 700 metros de altitud, el viñedo El Pinar está plantado en pie franco, con viñas de sesenta años de malvasía castellana, cultivadas en orgánico sobre un suelo arenoso.

AÑADA

Añada cálida y deficitaria de agua. El invierno y la primavera fueron suaves, sin precipitaciones, con una brotación adelantada. Un verano bien seco favoreció la concentración en la pulpa y un menor tamaño de las bayas. La vendimia arrancó el 24 de agosto con rendimientos de 2.500 kg por hectárea.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Una vez seleccionada y despalillada la uva, el mosto maceró con sus pieles durante doce horas. A lo largo de la noche se produjo un desfangado natural por decantación y un posterior trasiego a barricas de 500 litros, donde fermentó con levaduras autóctonas. Permaneció diez meses en crianza con movimiento de lías periódico hasta su embotellado en julio de 2018.

CATA

Sobrio en nariz, de gran complejidad aromática (flor blanca, tiza). Envolverte, fresco y preciso.

PRODUCCIÓN

1.450 botellas

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