



San Román
MALVASÍA
2018

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 fresca y húmeda, con gran equilibrio entre acidez, alcohol y estructura. Las lluvias del invierno y la primavera, superiores a la media de los últimos años, y una rápida floración con un cuajado alto, pronosticaban una cosecha importante.

Tras un minucioso aclareo de racimos durante el verano, los contrastes térmicos de septiembre favorecieron la maduración de unas bayas de pieles finas. La vendimia arrancó el 10 de septiembre 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 2019.

CATA

Delicado y complejo en nariz, jugoso, eléctrico y de gran pureza frutal.

PRODUCCIÓN

2,400 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