



San Román

MALVASÍA

2019

VIÑEDO

Ubicados en Morales de Toro a 700 metros de altitud, los viñedos están plantados en pie franco, con cepas de sesenta años de malvasía castellana, cultivadas en orgánico sobre un suelo arenoso.

AÑADA

Cosecha de rendimientos reducidos por la falta de precipitaciones durante la primera mitad del ciclo. La lluvia no llega hasta finales de abril, retrasando la brotación. Tras la floración y un cuajado medio, a mediados de junio, las cepas muestran menor número de racimos. Las tormentas veraniegas de finales de verano aportan esplendor y frescura a las viñas y permiten conservar buenos niveles de acidez y de ácido málico hasta el final de la maduración. La vendimia se desarrolla el 6 de septiembre, con racimos ligeros y bayas pequeñas.

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 2020.

CATA

Transparente y precisa nariz con dejes herbáceos y salinos. Pura fibra en su paso por boca. Textura crujiente, con jugosidad y amplitud.

PRODUCCIÓN

2.400 botellas y 90 mágnams.

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