



San Román

MALVASÍA

2020

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

El invierno y la primavera fueron templados y lluviosos, con precipitaciones suaves y persistentes hasta finales de abril. Este aporte constante de agua durante el desarrollo de la planta aumentó su vitalidad y verdor. Las temperaturas mínimas y máximas se presentaron moderadas durante todo el ciclo. El verano fue tardío y suave, y la tersura en las bayas se mantuvo hasta la vendimia, que se realizó el 28 de agosto acompañada de tiempo seco y fresco.

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 2021.

CATA

Nariz compleja e incisiva con fino aporte de la madera, impronta cítrica y fondo herbal. Afilado y pleno en boca.

PRODUCCIÓN

3.270 botellas y 22 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