

GARNACHA

San Román

2018

VARIEDAD 100% garnacha

PRODUCCIÓN 650 botellas

GRADO ALCOHÓLICO 15°

VIÑEDO

Viñas de 60 años en vaso sobre suelos de arena, pobres y sueltos, plantadas a 710 m en Los Almendros, paraje de El Monte en Villaester, en un marco de plantación de 3x3 m. El cultivo es sostenible, respetuoso con el medio ambiente y basado en procesos manuales y prácticas culturales ancestrales.

AÑADA

Ciclo marcado por las generosas precipitaciones repartidas a lo largo de todo el año. El invierno, templado y largo, precedió a un mes de abril de copiosas lluvias que retrasaron la brotación. Mayo, lluvioso y fresco, favoreció una floración rápida con un cuajado óptimo.

Con un tiempo estable en septiembre, y contrastes térmicos entre el día y la noche, la garnacha se vendimió el 8 de octubre.

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 durante 21 días a temperaturas de hasta 23°.

Después del descube y un leve prensado, el vino permaneció en bodega de 500 litros de roble francés durante 19 meses hasta su embotellado en mayo de 2020.

CATA

Completa expresión aromática con predominio del carácter varietal. Fruta roja en sazón y delicados aromas florales. Recto, con nervio, excelente longitud y jugosidad. Final especiado. Aéreo sin perder consistencia.

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