



# San Román

## MALVASÍA

### 2021

#### VIÑEDOS

Ubicado en Villaester a 700 metros de altitud, el viñedo está plantado en pie franco, con cepas de sesenta años de malvasía castellana, cultivadas en orgánico sobre un suelo arenoso en el paraje de El Monte.

#### AÑADA

Temperaturas suaves y lluvias persistentes a lo largo del ciclo. Tras un invierno templado y lluvioso, la brotación fue desigual debido a la bajada de temperaturas que acompañó el final de abril y el inicio de mayo. La floración concluyó a principios de junio con un cuajado uniforme. Precipitaciones puntuales en verano reforzaron las reservas hídricas hasta la vendimia, que arrancó el 31 de agosto.

#### 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 2022.

#### CATA

Pletórico en nariz, ligeramente ahumado, con atractivo fondo de lías finas y notas salinas. Incisivo y afilado, personalidad a raudales.

#### PRODUCCIÓN

3.950 botellas, 70 mágnums y 5 doble mágnums.

#### **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