

GARNACHA

San Román

2020

VARIEDAD 100% garnacha

PRODUCCIÓN 2.754 botellas y 205 mágnams

GRADO ALCOHÓLICO 14º

VIÑEDO

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

AÑADA

Ciclo templado con lluvias generosas y repartidas. Las temperaturas fueron en aumento hasta finales de marzo, mientras que abril proporcionó precipitaciones constantes. La brotación y la floración se adelantaron 15 días respecto a la media y fueron rápidas y homogéneas, sin problemas de cuajado. Después de un verano tormentoso y un envero adelantado, la viña de El Almendro mantuvo la frescura hasta su vendimia, el 22 de septiembre, con racimos de buen porte.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras la vendimia en cajas de 12 kgs, la vinificación se realizó con racimo completo y suave pisado de los hollejos durante la fermentación espontánea, que se alargó 21 días a temperaturas de hasta 23 grados. Después del descube y un leve prensado, el vino permaneció en barricas de 500 litros de roble francés durante 19 meses hasta su embotellado en mayo de 2022.

CATA

Garnacha penetrante y generosa, con predominio de un carácter especiado y fluido. Descuellan sus taninos fundentes.

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