

GARNACHA

San Román

2021

VARIEDAD 100% garnacha

PRODUCCIÓN 3.060 botellas y 204 mágnams

GRADO ALCOHÓLICO 14,5%

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

Año fresco, con lluvias adecuadamente distribuidas a lo largo del ciclo. El invierno fue templado y húmedo, y la primavera arrancó con una masa de aire frío que retrasó la brotación. A partir de mediados de mayo las temperaturas ascendieron y la floración concluyó con un cuajado homogéneo. Al final del verano las cepas recargaron sus reservas hídricas gracias a precipitaciones puntuales, que mantuvieron los racimos con frescura hasta la recogida el 27 de septiembre.

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 2023.

CATA

Neta impronta primaria, con nariz plena de fruta roja y fondo herbal. Jugo y fibra completan una firme estructura con apretado tanino.

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