

San Román

MALVASÍA

2022

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

Ciclo definido por la sequía y por temperaturas excepcionalmente altas. El otoño y el invierno fueron secos, con un tercio de la media de las precipitaciones para este periodo. No llovió hasta principios de abril, días antes de la brotación, que resultó uniforme. En mayo, la primera ola de calor afectó a la floración, con problemas de corrimiento. El tiempo continuó cálido y seco hasta mediados de agosto, cuando las noches más frescas y las tormentas suavizaron las condiciones de maduración hasta la vendimia el 25 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 2023.

CATA

Seductora nariz con perfil salino y aromas de flores blancas y frutos secos sobre un fondo cítrico. Recto, largo, vertical.

PRODUCCIÓN

4.588 botellas, 52 mágnums y 3 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
info@bodegasmauro.com • www.bodegasanroman.com