

GARNACHA

San Román

2022

VARIEDAD 100% Garnacha

PRODUCCIÓN 3.085 botellas y 30 mágnams

GRADO ALCOHÓLICO 14.5%

VIÑEDO

Viñas de 60 años en vaso sobre suelos de arena, pobres y sueltos, plantadas a 710 metros en el 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 definido por la sequía y por temperaturas excepcionalmente altas. El otoño y el invierno fueron secos, con un tercio de la media de 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 que, para este vino, tuvo lugar el día 16 de septiembre.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras la vendimia en cajas de 12 kg, 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 18 meses hasta su embotellado en mayo de 2024.

CATA

Aflora una vertiente más mineral de la Garnacha en este 2022 de fruta crujiente, tanino afilado y manifiesto frescor.

San Román Bodegas y Viñedos, S.A.

Ctra. N-122, km. 411. Villaester, 47112 Pedrosa del Rey

Valladolid. España • Teléfono: +34 983 784 118

info@bodegasanroman.com • www.bodegasanroman.com