

San Román

MALVASÍA

2023

VIÑEDO

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

Otoño con lluvias abundantes e invierno con bastantes días de temperaturas bajo cero hasta febrero, cuando se llegó a registrar una copiosa nevada. La primavera alternó episodios de frío y posteriores días de calor que provocaron un adelanto del ciclo. El verano fue ideal en términos de humedad y temperatura. La viña vieja del Monte, plantada en vaso a una densidad de 3x3, aguantó bien la ola de calor de mediados de agosto sin mermas en la calidad del fruto. La vendimia se inició el 23 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 2024.

CATA

Expresión frutal más generosa que en añadas precedentes. Aromas de hierbas aromáticas y fondo anisado. Amplio, untuoso, vibrante.

PRODUCCIÓN

4.210 botellas y 25 mágnams.

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