

# San Román

2022

**GRADO ALCOHÓLICO** 14.5%.

**VARIEDADES** Tinta de Toro 95%, garnacha tinta 5%.

**PRODUCCIÓN** 124.822 botellas y 323 mágnams.

**VIÑEDOS** San Román de Hornija - Villaester -  
Morales de Toro.

**SUELOS** Pedregosos y areno-arcillosos.

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. 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 comenzó a finales del mes de agosto.

Nariz de diáfana fruta roja con una sugestiva vertiente floral. Textura envolvente, pleno de delicadeza y encanto, taninos de extrema finura.

Se embotelló en enero de 2025 después de pasar 22 meses en barricas de 225 y 500 litros, de roble francés, nuevas y usadas.

## **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