

GARNACHA *San Román*

2024

VARIEDAD 100% garnacha tinta

PRODUCCIÓN 1.895 botellas y 23 magnums

GRADO ALCOHÓLICO 14,5%

VIÑEDO

Viñas de 60 años en vaso sobre suelos de arena, pobres y sueltos, plantadas a 710 metros de altitud 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

Añada muy completa y equilibrada, de impecable maduración, con vinos finos y rendimientos bajos. El otoño y el invierno fueron cálidos y lluviosos, con apenas nieve. Continuó una primavera seca y fría, especialmente a finales de abril cuando una helada mermó la cosecha. Verano de calor moderado, lluvias ocasionales y oscilaciones térmicas entre el día y la noche en la segunda mitad de agosto. La vendimia se concentró en las dos primeras semanas de septiembre para preservar la frescura en los vinos.

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°C.

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 2026.

CATA

Predomina un carácter balsámico y terroso, con tanino presente, nervio y longitud.

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