

# BLANCO *San Román*

## 2024

### VIÑEDO

Ubicado en Villaester a 700 metros de altitud, el viñedo está plantado en pie franco, con cepas de sesenta años de la variedad doña blanca, cultivadas en orgánico sobre un suelo arenoso en el paraje de El Monte.

### 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 tuvo lugar el día 28 de agosto.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Una vez seleccionada y despallada la uva, ésta se prensa y el mosto pasa a depósito donde tiene lugar un desfangado estático para quitar las lías gruesas. En otro depósito, también de acero inoxidable, se realiza la fermentación alcohólica a baja temperatura y de manera espontánea, gracias a levaduras autóctonas. Después pasa a bodega (de 500l llamada bocoy) de roble francés, nueva y usada, donde permanece durante 16 meses con movimiento de lías (bâttonage) hasta su embotellado en febrero de 2026.

### CATA

Evocadores aromas de flores blancas y manzanilla.  
Fluido, salino, de textura delicada y sávida.

### PRODUCCIÓN

1.378 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@bodegasanroman.com • www.bodegasanroman.com