

SAN ROMÁN GARNACHA 2022



BODEGA
San Román Bodegas y Viñedos

TIPO
Vino tinto

ZONA
DO Toro

VARIEDAD DE UVA
100% garnacha

GRADO ALCOHÓLICO
14,5% vol.

CONSUMO
Hasta 2040

TEMPERATURA DE CONSUMO
16°C

ELABORACIÓN DEL VINO



VIÑEDO

130 hectáreas situadas en los términos de Pedrosa del Rey, San Román de Hornija, Villaester y Morales de Toro principalmente con las variedades tinta de Toro, garnacha y malvasía, en vaso, con un marco de plantación de 3 por 3 metros, altitud entre 695 y 900 metros y una edad media de 40 años. Cultivo en ecológico con el objetivo de incrementar la materia orgánica, favorecer la biodiversidad y atenuar la erosión del suelo, y prácticas biodinámicas.



VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Tras vendimia manual en cajas de 12 kg, la vinificación se realiza con racimo completo y suave pisado de los hollejos durante la fermentación espontánea que se alargó 21 días a temperaturas de hasta 23°. Después del descube y un leve prensado, el vino permaneció en barricas de 500 l de roble francés durante 18 meses hasta su embotellado.



NOTA DE CATA

Vino fragante y delicado, donde encontramos una vertiente más mineral de la garnacha en esta añada de fruta crujiente, tanino afilado y manifiesto frescor.



MARIDAJE

Ideal como acompañamiento de platos de caza y setas por su carácter terroso y buena acidez.



COMENTARIO DEL EXPERTO
Sutilidad y fluidez con la impronta de un clima de contrastes.

Mauro Alberto García Montaña - Director general



REGIÓN DE ELABORACIÓN

Viñas de sesenta años en vaso sobre suelos de arena, pobres y sueltos. Plantadas a 710 m 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.