

SAN ROMÁN MALVASÍA 2022



BODEGA
San Román Bodegas y Viñedos

TIPO
Vino blanco

ZONA
DO Toro

VARIEDAD DE UVA
100% malvasía

GRADO ALCOHÓLICO
13% vol.

CONSUMO
Hasta 2035

TEMPERATURA DE CONSUMO
12-14°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
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 2023.



NOTA DE CATA
Seductora nariz con perfil salino y aromas de flores blancas y frutos secos sobre un fondo cítrico. Recto, largo, vertical.



MARIDAJE
Combina a la perfección con quesos de pasta blanda y foie, así como con pescados grasos o en salsa y platos especiados.



COMENTARIO DEL EXPERTO
Un blanco de guarda de una variedad autóctona que expresa como pocas su origen.

Mauro Alberto García Montaña - Director general



REGIÓN DE ELABORACIÓN
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.