

San Román Garnacha Tinto 75 cl



Referencia: 307124

Precio: 43,71 €

Descripción:

El **San Román Garnacha** es un vino exclusivo de **San Román Bodegas y Viñedos**, elaborado con **100% Garnacha** procedente de **viñas de 60 años en vaso**, situadas en el paraje **El Monte de Villaester (Valladolid)**, a **710 metros de altitud**.

Estas cepas se asientan sobre **suelos arenosos, pobres y sueltos**, cultivados con prácticas sostenibles, ecológicas y respetuosas con el medio ambiente. La añada 2022 estuvo marcada por un ciclo de **sequía y temperaturas excepcionalmente altas**, suavizadas hacia la vendimia por noches frescas y tormentas, lo que permitió obtener una uva de gran concentración y frescura. La vendimia se realizó el **16 de septiembre**.

La vinificación se llevó a cabo con **racimos completos y suave pisado de los hollejos**, en una **fermentación espontánea de 21 días** a temperaturas controladas (máx. 23 °C). Tras el descube y un leve prensado, el vino envejeció durante **18 meses en barricas de roble francés de 500 litros**, antes de ser embotellado en **mayo de 2024**.

En cata, este Garnacha muestra una **fruta crujiente y fresca**, con un perfil **mineral muy marcado**, tanino **afilado y elegante** y un frescor que lo convierte en un vino vibrante y con gran capacidad de guarda.

Con una producción de solo **3.085 botellas y 30 mágnams**, es una auténtica joya de edición limitada.

Maridaje recomendado: Ideal con **cerdo lechal, carnes de caza menor, platos de cocina mediterránea con hierbas aromáticas, asados y quesos curados**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto parcelario

Añada: 2022

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

Variedad: 100% Garnacha

Viñedo: Viñas de 60 años en vaso, suelos arenosos en El Monte (Villaester)

Altitud: 710 metros

Vendimia: Manual, 16 de septiembre de 2022

Elaboración: Racimos completos, fermentación espontánea de 21 días con suave pisado

Crianza: 18 meses en barricas de 500 L de roble francés

Producción: 3.085 botellas y 30 mágnams

Embotellado: Mayo de 2024

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Temperatura de servicio: 16–18 °C (decantar recomendado)

Denominación: V.T. Castilla y León

Bodega: San Román Bodegas y Viñedos (Maurodos, Mariano García)