

## Toro San Román Cartago Tinto 75 cl



**Referencia:** 307125

**Precio:** 81,95 €

### Descripción:

El **Cartago** es la joya más exclusiva de **San Román Bodegas y Viñedos**, elaborado en el paraje privilegiado de **El Pozo (Villaester)**, a más de **700 metros de altitud**. Se trata de un vino de parcela de **Tinta de Toro** procedente de **viñas viejas de más de 50 años plantadas en pie franco**, que expresa con pureza el carácter de Toro.

El ciclo 2020 fue lluvioso y equilibrado, con precipitaciones bien repartidas durante el año. Tras un invierno templado, la brotación fue rápida y plena. Las tormentas de mayo y las temperaturas suaves favorecieron una floración temprana y un excelente cuajado. Un mes de julio caluroso seguido de marcados contrastes térmicos permitió una maduración lenta y sosegada, hasta la vendimia iniciada el **10 de septiembre**.

Con **rendimientos medios de apenas 2.500 kg por hectárea**, la uva se vendimió a mano, con una primera selección en el viñedo. Tras el **despalillado completo**, la fermentación y maceración se prolongaron durante **15 días** con levaduras autóctonas y temperaturas de hasta 28 °C.

El vino fue criado durante **31 meses en barricas de roble francés, nuevas y usadas**, lo que aporta una gran complejidad aromática y estructura. Se embotellaron únicamente **3.696 botellas y 161 mágnams** en **julio de 2023**, consolidándolo como una edición extremadamente limitada.

En copa se muestra con un **color profundo e intenso**, ofreciendo una nariz compleja de **fruta negra madura, especias finas, cacao y toques minerales**, perfectamente ensamblados con la elegancia de la madera. En boca es **amplio, sedoso y estructurado**, con taninos nobles y un final largo y persistente, destinado a una gran guarda.

**Maridaje recomendado:** Ideal con **cerdo lechal, carnes rojas a la parrilla, guisos de caza mayor, estofados y quesos curados**.

## Distribuciones Sangil

### Ficha de producto

---

**Formato:** 75 cl

**Tipo de vino:** Tinto de parcela

**Añada:** 2020

**Variedad:** 100% Tinta de Toro

**Viñedo:** Paraje El Pozo (Villaester), viñas viejas en pie franco de más de 50 años

**Altitud:** 700 metros

**Suelo:** Arenoso con arcilla a 50 cm

**Vendimia:** Manual, 10 de septiembre de 2020

**Elaboración:** Fermentación y maceración de 15 días con levaduras autóctonas

**Crianza:** 31 meses en barricas de roble francés nuevas y usadas

**Producción:** 3.696 botellas y 161 mágnams

**Embotellado:** Julio de 2023

**Grado alcohólico:** 14,5% vol. (aprox.)

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

**Denominación:** D.O. Toro

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