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 ºC.

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 mágnums** 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 **cordero lechal, carnes rojas a la parrilla, guisos de caza mayor, estofados y quesos curados**.

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 mágnums
Embotellado: Julio de 2023
Grado alcohólico: 14,5% vol. (aprox.)
Temperatura de servicio: 16–18 ºC (decantar recomendado)
Denominación: D.O. Toro
Bodega: San Román Bodegas y Viñedos (Maurodos, Mariano García)