San Roman 2023

CHF 1’375.00 | 10 cl = CHF 7.64

Une robe violette impénétrable. Le nez est dominé par des arômes profonds de fruits noirs, de terre sombre, de réglisse et de poivre noir. La bouche est concentrée, avec beaucoup de dynamisme et de fraîcheur, ainsi qu’avec des tannins et une acidité marqués et merveilleusement fondus.

Producteur	San Román Bodegas y Viñedos
Type d’article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Toro DO
Appellation	DO
Millésime	2023
Format	1800 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu’en 2033
Cépages	Tinta de Toro, Garnacha Tinta
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique / Vegan
Numéro d’article	324381
Accord mets et vins	Fromage affiné, Bœuf, Plats mijotés

Vinification

Vinifié en cuve en acier, puis élevé en barriques françaises neuves et usagées pendant 22 mois.

Terroir

Les vieilles vignes de tempranillo sont cultivées sur des sols caillouteux et sablo-argileux.

Histoire

San Román Bodegas y Viñedos est un domaine viticole de près de 90 hectares de vieilles vignes qui produisent des raisins de première qualité. L'entreprise est dirigée par Eduardo García, son père Mariano faisant office de conseiller. La famille est active dans le toro depuis la fin des années quatre-vingt-dix et a la réputation d'être une importante source d'inspiration.