San Roman 2023

CHF 1’375.00 | 10 cl = CHF 7.64

Viola impenetrabile. Al naso dominano aromi intensi di frutti neri, terra scura, liquirizia e pepe nero. Concentrato al palato, molto dinamico e fresco con un impianto tannico e un’acidità perfettamente integrati.

Produttore	San Román Bodegas y Viñedos
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Toro DO
Classificazione	DO
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	1800 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Tinta de Toro, Garnacha Tinta
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico / Vegan
Numero articolo	324381
Adatto a	Formaggi stagionati, Manzo, Brasati

Vinificazione

Vinificato in botti di acciaio, segue l’affinamento in barrique nuove e usate, francesi, per 22 mesi.

Terroir

Le vecchie viti di Tempranillo sono coltivate su terreni sassosi e sabbioso-limosi.

Storia

San Román Bodegas y Viñedos è un vigneto di poco meno di 90 ettari con vecchie viti che producono uve di prima qualità. L'azienda è gestita da Eduardo García, con il padre Mariano come consulente. La famiglia è attiva a Toro dalla fine degli anni Novanta e ha la reputazione di essere un'importante forza trainante.