



Cartago Paraje del Pozo 2017

Viola impenetrabile nel bicchiere. Al naso, profondi aromi di frutti neri e terra scura, di liquirizia e pepe nero. Al palato è concentrato, con molto dinamismo e freschezza e una struttura tannica e acida pronunciata e perfettamente integrata.

Produttore	San Román Bodegas y Viñedos
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Toro DO
Classificazione	DO
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2032
Vitigni	Tinta de Toro, diverse autochthone Rebsorten
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	5413117
Adatto a	Selvaggina, Brasati, Funghi, Tagli di carne pregiati



Vinificazione

Raccolta a mano e doppia selezione. Le uve vengono fatte fermentare con lieviti ambientali a temperature di 28 gradi per 15 giorni. Seguono 30 mesi di invecchiamento in botti di rovere francese nuove e usate.

Terroir

Le viti di Tempranillo di 45 anni, a radice singola, sono coltivate nel vigneto singolo di 5 ettari "El Pozo", a 700 metri sul livello del mare.

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, mentre il padre Mariano funge da consulente. La famiglia è attiva in Toro dalla fine degli anni Novanta e ha la reputazione di essere un'importante forza trainante.

