



San Román 2021

CHF 42.00 | 10 cl = CHF 5.60

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 | 2021 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 14.5 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2031 |
| Cépages | Tinta de Toro |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Informations complémentaires | Biologique / Vegan |
| Numéro d'article | 5413021 |
| Accord mets et vins | Plats mijotés, Bœuf, Fromage affiné |
| Avis | Robert Parker 94/100 |



Vinification

Vinifié en cuve en acier, puis élevé en barriques américaines et françaises neuves et usagées pendant 24 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.

