



## San Román Malvasía 2018

Al naso presenta una delicata complessità aromatica e sfoggia frutta a nocciolo, fiori bianchi e una pronunciata mineralità. Avvolgente, fresco e preciso.

|                                |                                  |
|--------------------------------|----------------------------------|
| Produttore                     | San Román Bodegas y Viñedos      |
| Categoria                      | Vino bianco                      |
| Paese                          | Spagna                           |
| Regione                        | Toro DO                          |
| Classificazione                | DO                               |
| Annata                         | 2018                             |
| Dimensioni della<br>bottiglia  | 75 cl                            |
| Gradazione alcolica            | 14.5 %                           |
| Temperatura di<br>degustazione | 9° - 12°                         |
| Invecchiamento                 | fino a 2024                      |
| Vitigni                        | Malvasía Castellana              |
| Informazioni sulle<br>allergie | Contiene solfiti                 |
| Ulteriori<br>informazioni      | Biologico / Vegan                |
| Numero articolo                | 5409918                          |
| Adatto a                       | Aperitivi, Frutti di mare, Sushi |
| Valutazioni                    | Robert Parker 92/100             |



### Vinificazione

Le uve vengono diraspate e macerate per 12 ore. Il mosto viene poi fermentato su lieviti autoctoni e affinato in vasche di acciaio per 10 mesi. Una raro esemplare della tenuta San Román creato da Mariano García in persona.

### Terroir

Il vigneto El Pinar si trova a Morales de Toro a 700 metri sul livello del mare ed è piantato a viti indipendenti. Le viti di Malvasía Castellana di 60 anni sono coltivate su terreni poveri e sabbiosi.

