

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	San Roman Prima 2020
Vinícola	San Román Bodegas y Viñedos
Safra	2020
País	Espanha
Região	D.O. Toro
Tipo	tinto
Castas	Tinta de Toro, Garnacha e outras
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho e foudres
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	45 minutos
Premiações	93 pts Guia Gourmets 93 pts Decanter Magazine 92 pts Revista Adegas 92+ pts Wine Advocate 91 pts Owen Bargreen 91 pts Guia Vivir el Vino 91 pts Guia Penin 91 pts Guia Intervino

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

San Román Bodegas y Viñedos é uma vinícola pertencente a ninguém menos que a família García, que ganhou notoriedade com sua impecável Bodega Mauro (Ribera del Duero). Foi em 1995 que o interesse da família na região de Toro começou com o monitoramento da situação de diversas parcelas de vinhedos antigos no nordeste da denominação. Logo em 1996 as primeiras terras e vinhedos foram adquiridos nas comunas de Pedrosa del Rey, Villaester e San Román de Hornija, na província de Valladolid. Não perdendo tempo, em 1997 a vinícola foi inaugurada em Pedrosa del Rey e mais terras foram adquiridas alguns anos depois em Morales de Toro.

Atualmente, os vinhedos da San Román chegam a 140 hectares, todos cultivados organicamente e sendo progressivamente convertidos na filosofia biodinâmica. A grande maioria das vinhas possuem uma idade média de 45 anos e são das variedades Tinta de Toro, Garnacha e Malvasia.

O terroir que engloba a Denominación de Origen Toro é extremamente peculiar e desafiadora, fazendo com que, em geral, a produção seja baixa, a qualidade seja alta e, consequentemente, os preços dos vinhos também sejam altos.

Assim como em outras denominações hoje consolidadas, como Ribera del Duero, o potencial para vinhos de alta qualidade demorou para ser explorado em Toro. Foi somente a partir de 1987 que tudo mudou, quando foi constituída a Denominación de Origen Toro. Antes disso, curiosamente a região era negligenciada, tanto que em 1998 existiam somente oito vinícolas. Porém, o estrondoso potencial do terroir não poderia ser mais ignorado! Em 2006 o número de bodegas já estava em 40 e foi crescendo a cada ano.

A D.O. goza da reputação de ser um dos locais mais áridos e secos do território espanhol: em média são quase 3.000 dias de sol por ano e uma pluviosidade que dificilmente ultrapassa

ANÁLISE SENSORIAL											
	Análise visual	DESCRIÇÃO									
	Análise olfativa	INTENSIDADE	baixa						alta		
		EVOLUÇÃO	primário						terciário		
		DESCRIÇÃO									
	Análise gustativa	INTENSIDADE	baixa						alta		
		DOÇURA	seco						doce		
		ACIDEZ	baixa						alta		
		TANINO	baixa						alta		
		CORPO	leve						encorpado		
		PERSISTÊNCIA	curta						longa		
		DESCRIÇÃO									
	CULINÁRIA	CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno					
			cordeiro	gado	caça	curada					
		QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros					
		DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos					
		AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos					
		TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos					
		DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate					
		DESCRIÇÃO									

os 400 milímetros. Os solos são compostos por sedimentos de areia, argila e conglomerados calcários. O clima é continental extremamente seco, com influência do Oceano Atlântico, e as estações são rigorosas: enquanto no inverno pode se chegar até 11°C negativos, no verão o calor atinge quase 40°C.

Sem dúvida, um dos principais fatores que fazem com que a viticultura de excelência seja possível é a alta altitude, que promove uma grande amplitude térmica diária, fundamental no período de amadurecimento das uvas. Outro ponto que não pode ser ignorado é o fato da denominação possuir vinhas com uma idade média altíssima que, por consequência, resultam em frutos de enorme qualidade.

Essas condições extremas fizeram com que a variedade Tempranillo se adaptasse para sobreviver. Nesta região ela é chamada de Tinta de Toro. Inclusive, essa adaptação às condições extremas da região é tão grande que a própria Denominação trata a casta como sendo autóctone.

Finalmente, chegamos ao protagonista, o San Román Prima, um impecável exemplar da D.O. Toro. Trata-se de um assemblage onde a Tinta de Toro domina com 85% e é completado por 15% de Garnacha, vinificadas com mínima intervenção em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras autóctones. Findada a malolática espontânea, o vinho é inserido em um misto de foudres e barricas de carvalho francês e americano de diferentes usos, onde amadurece por 14 meses.