

DRINKS.

San Román Bodegas y Vinedos SA Toro DO 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	799736
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Toro (Kastilien-León)
Abfüller	San Román Bodegas y Viñedos, Ctra. Nacional 122, Km 411 Villaester, 47112 Pedrosa del Rey (Valladolid), Espagne
Marke	San Román
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	2 Jahre
Degustationsnotiz	mit dominanten Eichenholzaromen (Vanille, Schokolade), feinen Röstnoten, intensiver Frucht (Brombeere, Cassis, Kirsche), cremigen Tanninen sowie erdigen Klängen, die sich mit Leder, Rauch, Balsamico, Mineralien, Lakritze und Pfeffer verbinden.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Tinta de Toro (Tempranillo)
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

Etikette	verspielt
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Käse, Rotes Fleisch

Beschreibung

Rund um die Gemeinde Toro, zwischen Zamora und Valladolid im grünen Flusstal des Duero, erstreckt sich die Weinbauregion Toro. Obwohl das Gebiet schon lange Zeit mit dem Weinbau verbunden ist, nahm die bewirtschaftete Rebfläche bis zum Ende der 1980er Jahre stetig ab. Die Anerkennung des D.O.-Status konnte jedoch eine Kehrtwende bewirken, sodass in der Folgezeit viele Neugründungen in der hochgelegenen Region mit den erfrischend kühlen Nächten entstanden. Auch das Team von San Román war an dem Boom beteiligt: Das Weingut wurde 1997 gegründet und umfasst aktuell 130 Hektar, die mit Tinta de Toro (einer Spielart des Tempranillos) und Garnacha bepflanzt sind. Die Reben sind durchschnittlich 35 Jahre alt, wobei die ältesten unter ihnen noch auf ihren originalen Wurzelstöcken sitzen und nicht etwa auf reblausresistente Stöcke aus Amerika aufgepfropft wurden. Die aufgelockerten Stein- und Sandböden profitieren durch eine darunterliegende Tonschicht, aus der die Pflanzen während Dürrezeiten ihr Wasser beziehen. Die Parzellen werden stets separat vinifiziert, wobei San Román lediglich zwei Weine anbietet: Den San Ramón Tinto und den Prima Tinto.

Der San Román 2018 wurde 24 Monate lang in neuen wie gebrauchten Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche ausgebaut. Die Abfüllung erfolgte im Februar 2021. Aufgrund der langen Fassreife ist es wenig verwunderlich, dass Noten von Eichenholz, Vanille und Schokolade das Geschmacksprofil des Rotweins bestimmen. Selbstverständlich offenbart der San Román Tinto aber auch konzentrierte Beerenfruchtaromen sowie würzige und erdige Anklänge.