

# DRINKS.

## San Román Bodegas y Vinedos SA Toro DO 2018 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	799736
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Toro (Castille-et-León)
Embouteilleur	San Román Bodegas y Viñedos, Ctra. Nacional 122, Km 411 Villaester, 47112 Pedrosa del Rey (Valladolid), Espagne
Marque	San Román
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	2 ans
Dégustation	avec des arômes dominants de chêne (vanille, chocolat), des notes finement grillées, des fruits intenses (mûre, cassis, cerise), des tanins crémeux ainsi que des notes terreuses qui se marient avec le cuir, la fumée, le balsamique, les minéraux, la réglisse et le poivre.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Tinta de Toro (Tempranillo)
Etiquette	ludique
Organique	Oui



Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	fromages, viandes rouges

## Description

La région viticole de Toro s'étend autour de la commune de Toro, entre Zamora et Valladolid, dans la vallée verdoyante du fleuve Duero. Bien que la région soit depuis longtemps liée à la viticulture, la surface de vignes exploitées n'a cessé de diminuer jusqu'à la fin des années 1980. La reconnaissance du statut d'AOC a toutefois permis d'inverser la tendance, si bien que de nombreuses nouvelles entreprises ont vu le jour par la suite dans cette région de haute altitude aux nuits fraîches et rafraîchissantes. L'équipe de San Román a également participé à ce Boom : Le domaine viticole a été fondé en 1997 et compte actuellement 130 hectares plantés de Tinta de Toro (une variété de Tempranillo) et de Garnacha. Les vignes ont en moyenne 35 ans, les plus anciennes étant encore sur leurs souches d'origine et non pas greffées sur des pieds américains résistants au phylloxéra. Les sols ameublés de pierres et de sable bénéficient d'une couche d'argile sous-jacente, dans laquelle les plantes puisent leur eau en période de sécheresse. Les parcelles sont toujours vinifiées séparément, et San Román ne propose que deux vins : Le San Ramón Tinto et le Prima Tinto.

Le San Román 2018 a été élevé pendant 24 mois en fûts neufs et usagés de chêne américain et français. La mise en bouteille a eu lieu en février 2021. En raison de la longue maturation en fûts, il n'est guère surprenant que des notes de chêne, de vanille et de chocolat déterminent le profil gustatif de ce vin rouge. Bien entendu, le San Román Tinto révèle également des arômes concentrés de baies ainsi que des notes épicées et terreuses.