



Roble del Convento 2016

BODEGA CONVENTO SAN FRANCISCO, S.L.

Tinto cosecha con envejecimiento

Añada: 2016

Variedad: Tempranillo

Grado alcohólico: 14 % Vol.

D.O. Ribera del Duero - Producto de España

CLIMATOLOGÍA

La añada 2016 comenzó con un invierno seco y suave de temperaturas. Hacia finales de marzo, con el inicio de la primavera, comenzó a llover abundantemente. Agradecidas y buenas reservas de agua para el verano que acaeció muy caluroso y con ausencia total de lluvias, que, por otro lado, mantuvo sanas a las plantas. Excelente maduración que nos permitió vendimiar del 8 al 15 de octubre.

ELABORACIÓN

Roble del Convento 2016 lo componen un conjunto de viñedos de Tempranillo acogidos a la D.O. Ribera del Duero ubicados en los términos municipales de Quintana del Pidio, Gumiel de Izán, Piñel de Arriba, Aranda de Duero y Fuentenebro, con edades entre 25 y 45 años. Se localizan entre 845 y 920 metros de altitud en laderas y páramos. Los suelos están compuestos por arenas con gravas, arcillas rojas y calizas con guijarros.

Las parcelas se vendimiaron entre el 8 y el 15 de Octubre de 2016, manualmente, en cajas de 15 Kg. Éstas se recibieron a través de una doble mesa de selección, de racimos y uvas.

Fermentó y maceró a temperatura controlada durante 19 días con remontados y bazuqueos manuales diarios.

Envejeció 10 meses en barricas bordelesas de 500 L. de roble francés (70%) y roble americano (30%).

Vino no sometido a ningún proceso de filtrado ni clarificado del que obtuvimos un total de 49.796 botellas de 750ml.

