



Convento San Francisco 2014

BODEGA CONVENTO SAN FRANCISCO, S.L.

Tinto Crianza
Añada: 2014
Variedad: Tempranillo
Grado alcohólico: 14,5% Vol.
D.O. Ribera del Duero
Producto de España

CLIMATOLOGÍA

La añada 2014 se caracterizó por un invierno suave, con abundantes lluvias durante los meses de enero y febrero. El inicio de la primavera fue más caluroso de lo habitual, lo que adelantó la brotación. Se mantuvieron las altas temperaturas hasta mediados de mayo, con oscilaciones, llevándonos a un suave verano. A partir del envero, subieron las temperaturas de nuevo, lo que nos adelantó la vendimia tras una lenta y excelente maduración de las uvas.

ELABORACIÓN

Convento San Francisco 2014 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 y Fuentenebro, con edades entre 30 y 105 años. Se localizan entre 760 y 970 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 el 3, 4, 5 y 6 de Octubre de 2014, 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 21 días con remontados y bazuqueos manuales diarios.

Envejeció 12 meses en barricas bordelesas de 225 y 300 L. de roble francés (60%) y roble americano (40%).

Vino no sometido a ningún proceso de filtrado ni clarificado, del que obtuvimos un total de 57.840 botellas de 750ml.

