



Convento San Francisco 2016

BODEGA CONVENTO SAN FRANCISCO, S.L.

Tinto Crianza

Añada: 2016

Variedad: Tempranillo

Grado alcohólico: 14,5% 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 mantuvo sanas a las plantas. Excelente maduración que nos permitió vendimiar del 8 al 15 de octubre.

ELABORACIÓN

Convento San Francisco 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 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 sedimentos de cuarzo, arcillas rojas y calizas con guijarros

Las parcelas se vendimiaron entre el 8 y 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 20 días con remontados y bazuqueos manuales diarios.

Envejeció 19 meses en barricas bordelesas de 225 y 300 L. de roble francés (90%) y roble americano (10%).

