



Convento San Francisco Selección Especial 2014

BODEGA CONVENTO SAN FRANCISCO, S.L.

Tinto Reserva

Añada: 2014

Variedad: Tempranillo

Grado alcohólico: 15 % Vol.

D.O. Ribera del Duero

Producto de España

CLIMATOLOGÍA

La gran añada 2014 ha hecho posible que podamos ofrecerle nuestro *Selección Especial*. El año 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 Selección Especial 2014 lo componen 7 pequeños viñedos muy viejos de Tempranillo acogidos a la D.O. Ribera del Duero, ubicados en los términos municipales de Gumiel de Izán y Quintana del Pidio con edades entre 65 y 103 años. Se localizan a 850 metros de altitud en laderas y páramos. Los suelos están compuestos por arenas con gravas y arcillas rojas

Las parcelas se vendimiaron el 2,3 y 4 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 en un pequeño depósito a temperatura controlada durante 28 días con remontados y bazuqueos manuales diarios.

Envejeció 30 meses en barricas bordelesas de 225 L. de roble francés

Vino no sometido a ningún proceso de filtrado ni clarificado, del que obtuvimos un total de 4.769 botellas de 750ml.

