



# Roble del Convento 2018

---

## **BODEGA CONVENTO SAN FRANCISCO, S.L.**

Tinto cosecha con envejecimiento

Añada: 2018

Variedad: Tempranillo

Grado alcohólico: 14 % Vol.

D.O. Ribera del Duero - Producto de España

## **CLIMATOLOGÍA**

---

La añada 2018 se caracterizó por un invierno que permitió una buena acumulación de agua. La primavera se inició con precipitaciones y temperaturas propias de esta época del año. Un verano con bajas temperaturas nocturnas y seco, mantuvo sano al viñedo hasta la vendimia. El tiempo nos permitió vendimiar cada parcela en su momento óptimo de maduración desde el día 8 al 23 de Octubre. Añada de gran calidad y generosa que nos ha regalado vinos muy equilibrados y con gran potencial de envejecimiento.

## **ELABORACIÓN**

---

*Roble del Convento 2018* 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 Pedrosa de Duero, con una edad media de 25 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 23 de Octubre de 2018, 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 18 días con remontados y bazuqueos manuales diarios.

Envejeció 3 meses en barricas nuevas bordelesas de 500 L. de roble francés (70%) y roble americano (30%).

Vino del que obtuvimos un total de 68.700 botellas de 750ml.

