



Aldeasoña 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 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 verano, subieron las temperaturas de nuevo, lo que nos adelantó la vendimia tras una lenta y excelente maduración de las uvas.

ELABORACIÓN

Aldeasoña 2014 lo componen 2 viñedos de 85 años de Tempranillo acogidos a la D.O. Ribera del Duero, ubicados en Quintana del Pidio y Gumiel de Izan. a 890 m de altitud en laderas. Los suelos están compuestos por arenas con gravas y arcillas rojas.

Las parcelas se vendimiaron el 2 de Octubre de 2014, manualmente, en cajas de 15 Kg. Los racimos fermentaron enteros con sus propias levaduras en barricas abiertas de 500 L. y maceró durante un mes.

Realizó la fermentación maloláctica durante 4 meses en una barrica de 500 L de roble americano y posteriormente se crió durante 24 meses en dos barricas bordelesas de 225 L de roble francés.

Vino no sometido a ningún proceso de filtrado ni clarificado del que embotellamos en octubre del 2017 únicamente 522 botellas de 750 ml.