



# Aldeasoña 2015

---

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

Tinto Reserva

Añada: 2015

Variedad: Tempranillo

Grado alcohólico: 15 % Vol.

D.O. Ribera del Duero

Producto de España

## **CLIMATOLOGÍA**

---

La añada 2015 arrancó con un invierno que dejó buenas reservas de agua. Tras un mes de Marzo frío, con alguna pequeña helada, llegamos a un mes de Mayo muy caluroso. A comienzos de Junio registramos lluvias generosas, acompañadas de tormentas con granizo, dejando reservas de agua a las plantas para afrontar el seco y caluroso verano que estaba por llegar. Durante los meses de Julio y Agosto alcanzamos temperaturas de hasta 40°C, Septiembre se estrenó con pequeñas tormentas y granizos localizados y, a partir del día 10, descendieron las temperaturas mínimas. Con una total ausencia de lluvias conseguimos una completa maduración con un estado sanitario de las plantas perfecto. Vendimiamos uvas pequeñas pero de excelente calidad.

## **ELABORACIÓN**

---

*Aldeasoña 2015* lo componen 2 viñas de 85 años de Tempranillo, acogidas a la D.O. Ribera del Duero, ubicadas en Quintana del Pidio a 890 m de altitud en una ladera sobre un suelo areno arcilloso.

Se vendimió el 30 de septiembre de 2015, 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 dos barricas de 225 L. de roble francés y posteriormente se crió durante 23 meses.

Vino no sometido a ningún proceso de filtrado ni clarificado del que embotellamos en octubre del 2018 únicamente 270 botellas de 750 ml.