



Convento San Francisco 2017

BODEGA CONVENTO SAN FRANCISCO, S.L.

Tinto Crianza

Añada: 2017

Variedad: Tempranillo

Grado alcohólico: 14,5% Vol.

D.O. Ribera del Duero

Producto de España

CLIMATOLOGÍA

La añada 2017 será recordada por la gran helada que se produjo a finales de abril en plena brotación de las yemas que, junto a la escasez de precipitaciones a lo largo del ciclo, provocó una reducción drástica de la producción. Un verano seco, nos llevó a vendimiar a finales de septiembre, únicamente los viñedos más viejos de Fuentenebro y Gumiel de Izán salvaron su fruto.

Añada que presenta una gran frescura junto a una fruta muy sutil y que se presenta únicamente con este vino *Convento San Francisco 2017*, el cual incorpora también las viñas destinadas al Selección Especial.

ELABORACIÓN

Convento San Francisco 2017 lo componen un conjunto de viñedos de Tempranillo acogidos a la D.O. Ribera del Duero, ubicados en los términos municipales de Gumiel de Izán y Fuentenebro, con una edad media de 85 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 24 y 28 de septiembre de 2017, 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 17 días con remontados y bazuqueos manuales diarios.

Envejeció 20 meses en barricas bordelesas de 225 de roble francés.

