



Roble del Convento 2019

BODEGA CONVENTO SAN FRANCISCO, S.L.

Tinto cosecha con envejecimiento

Añada: 2019

Variedad: Tempranillo

Grado alcohólico: 14 % Vol.

D.O. Ribera del Duero - Producto de España

CLIMATOLOGÍA

La añada 2019 comenzó con un invierno seco y una primavera que dejó menos lluvias de lo habitual. Tras un caluroso verano, no recibimos aguas hasta mediados de septiembre, refrescando las plantas en su maduración. La vendimia se desarrolló entre el 30 de Septiembre y el 9 de Octubre, con tiempo seco y temperaturas ideales, justo antes de las abundantes lluvias que acaecieron. Gran vendimia, de vinos elegantes y equilibrados.

ELABORACIÓN

Roble del Convento 2019 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 manualmente entre el 1 y el 4 de Octubre de 2019. Las uvas se recibieron a través de una doble mesa de selección, de racimos y granos.

Fermentó y maceró a temperatura controlada durante 17 días con remontados y bazuqueos manuales diarios.

Envejeció 5 meses en barricas bordelesas de 500 L. de roble francés (50%) y roble americano (50%).

