



# Convento San Francisco 2018

## BODEGA CONVENTO SAN FRANCISCO, S.L.

Tinto Crianza

Añada: 2018

Variedad: Tempranillo

Grado alcohólico: 14,5% 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

*Convento San Francisco 2018* 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, La Horra y Fuentenebro, con una edad de 51 a 108 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 8 y 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 22 días con remontados y bazuqueos manuales diarios.

Envejeció 21 meses en barricas bordelesas de 225 de roble francés y americano.

