



Convento San Francisco Selección Especial 2016

BODEGA CONVENTO SAN FRANCISCO, S.L.

Tinto Reserva
Añada: 2016
Variedad: Tempranillo
Grado alcohólico: 15 % Vol.
D.O. Ribera del Duero
Producto de España

CLIMATOLOGÍA

La añada 2016 comenzó con un invierno seco y suave de temperaturas. Hacia finales de marzo, con el inicio de la primavera, comenzó a llover abundantemente. Agradecidas y buenas reservas de agua para el verano que acaeció muy caluroso y con ausencia total de lluvias, que mantuvo sanas a las plantas. Excelente maduración que nos permitió vendimiar el 1 de octubre de 2016.

ELABORACIÓN

Convento San Francisco Selección Especial 2016 lo componen 7 pequeños viñedos muy viejos de Tempranillo acogidos a la D.O. Ribera del Duero, ubicados en los términos municipales de Gumiel de Izán y Quintana del Pidio de 65 años de media. Se localizan a 850 metros de altitud en laderas y páramos. Los suelos están compuestos por arenas con gravas y arcillas rojas

Las parcelas se vendimiaron el 1 de Octubre de 2016, manualmente, en cajas de 15 Kg. Éstas se recibieron a través de una doble mesa de selección, de racimos y uvas.

Fermentó y maceró en un pequeño depósito a temperatura controlada durante 26 días con remontados y bazuqueos manuales diarios.

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

Vino no sometido a ningún proceso de filtrado ni clarificado, del que obtuvimos un total de 7.046 botellas de 750ml.

