



Roble del Convento 2020

BODEGA CONVENTO SAN FRANCISCO, S.L.

Tinto cosecha con envejecimiento

Añada: 2020

Variedad: Tempranillo

Grado alcohólico: 13,5 % Vol.

D.O. Ribera del Duero - Producto de España

CLIMATOLOGÍA

Añada 2020 que recordaremos para siempre, recibimos la Pandemia del Covid con los trabajos de poda en seco. La abundancia de lluvias en primavera dificultó las labores, extremadamente necesarias, de poda en verde. Año de mucho trabajo en campo y de “zacho” para quitar hierbas de nuestros viñedos ecológicos. La maduración de septiembre fue fría y lenta, esperamos y vendimiamos uvas perfectamente maduras en el mes de octubre. Grandes vinos del 2020, tras mucho esfuerzo en un año muy complicado.

ELABORACIÓN

Roble del Convento 2020 lo componen un conjunto de viñedos de Tempranillo acogidos a la D.O. Ribera del Duero ubicados en los términos municipales de Pesquera del Duero, Quintana del Pidio, Gumiel de Izán y Fuentenebro, 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 10 de Octubre de 2020. Fermentó y maceró a temperatura controlada durante 16 días con remontados y bazuqueos manuales diarios.

Envejeció 6 meses en barricas bordelesas de 500 L. de roble francés (50%) y roble americano (50%).

