



Aldeasoña 2017

BODEGA CONVENTO SAN FRANCISCO, S.L.

Tinto Reserva

Añada: 2017

Variedad: Tempranillo

Grado alcohólico: 15 % 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 Izan salvaron su fruto.

Añada que presenta una gran frescura junto a una fruta muy sutil y que se presenta exclusivamente con nuestro Aldeasoña 2017.

ELABORACIÓN

Aldeasoña 2017 lo componen 2 viñas de 85 años de Tempranillo, acogidas a la D.O. Ribera del Duero, ubicadas en Quintana del Pidio a 890 m de altitud en una ladera sobre un suelo areno arcilloso.

Se vendimió el 28 de septiembre de 2017, manualmente, en cajas de 15 Kg. Los racimos fermentaron enteros con sus propias levaduras en barricas abiertas de 500 L. y maceró durante un mes.

Realizó la fermentación maloláctica durante 4 meses en dos barricas de 225 L. de roble francés y, posteriormente, se crió durante 38 meses en dos barricas de roble francés de 225 L.

Vino no sometido a ningún proceso de filtrado ni clarificado del que embotellamos, en octubre del 2018, únicamente, 555 botellas de 750 ml.

