



Convento San Francisco 2019

BODEGA CONVENTO SAN FRANCISCO, S.L.

Tinto Crianza

Añada: 2019

Variedad: Tempranillo

Grado alcohólico: 14,5% 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

Convento San Francisco 2019 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 y Fuentenebro, con una edad media de 85 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 11 y el 21 de octubre de 2019, 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 17 meses en barricas bordelesas de roble francés.

