



Convento San Francisco La Zapatera 2018

BODEGA CONVENTO SAN FRANCISCO, S.L.

Tinto Reserva

Añada: 2018

Variedad: Tempranillo y otras.

Grado alcohólico: 15 % 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 buen tiempo nos permitió vendimiar. Añada de gran calidad y generosa que nos ha regalado vinos muy equilibrados, aromáticos y con gran potencial de envejecimiento.

ELABORACIÓN

Emocionados de presentar la primera añada de Convento San Francisco La Zapatera 2018, proviene de un único viñedo propio localizado en el pueblo de Fuentenebro, Burgos. Lo componen 2 Has. plantadas en 1920 y 1940 con las variedades Tempranillo, Albillo Mayor y otras.

Se ubica a 920 metros de altitud en terrazas rodeado de aromáticas silvestres. Los suelos están compuestos por arcillas rojas con piedras de cuarzo.

Vendimiamos La Zapatera los días 8 y 9 de Octubre de 2018 en cajas. Recibiéndolas por doble mesa de selección, de racimos y uvas.

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

Envejeció 22 meses en barricas bordelesas de 225 L. de roble francés

Vino que ofrece una aromática y sabor único mostrando la tipicidad auténtica de un viñedo histórico.

De esta añada hemos obtenido 2779 botellas de 750 Ml. Y 50 Magnum.

