



Convento San Francisco Selección Especial 2018

BODEGA CONVENTO SAN FRANCISCO, S.L.

Tinto Reserva

Añada: 2018

Variedad: Tempranillo

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 tiempo nos permitió vendimiar cada parcela en su momento óptimo de maduración. Añada de gran calidad y generosa que nos ha regalado vinos muy equilibrados y con gran potencial de envejecimiento.

ELABORACIÓN

Convento San Francisco Selección Especial 2018 lo componen 2 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 5 de Octubre de 2018, 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 21 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 3.622 botellas de 750ml.

