



Convento San Francisco Selección Especial 2015

BODEGA CONVENTO SAN FRANCISCO, S.L.

Tinto Reserva

Añada: 2015

Variedad: Tempranillo

Grado alcohólico: 15 % Vol.

D.O. Ribera del Duero

Producto de España

CLIMATOLOGÍA

La añada 2015 arrancó con un invierno que dejó buenas reservas de agua. Tras un mes de Marzo frío, con alguna pequeña helada, llegamos a un mes de Mayo muy caluroso. A comienzos de Junio registramos lluvias generosas, acompañadas de tormentas con granizo, dejando reservas de agua a las plantas para afrontar el seco y caluroso verano que estaba por llegar. Durante los meses de Julio y Agosto alcanzamos temperaturas de hasta 40°C, Septiembre se estrenó con pequeñas tormentas y granizos localizados y, a partir del día 10, descendieron las temperaturas mínimas. Con una total ausencia de lluvias conseguimos una completa maduración con un estado sanitario de las plantas perfecto. Vendimiamos uvas pequeñas pero de excelente calidad.

ELABORACIÓN

Convento San Francisco Selección Especial 2015 lo componen 7 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 con edades entre 65 y 103 años. 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 1 de Octubre de 2015, 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 28 días con remontados y bazuqueos manuales diarios.

Envejeció 24 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 2.605 botellas de 750ml.

