



CONVENTO SAN FRANCISCO PRIMER AÑO 2022

BODEGA CONVENTO SAN FRANCISCO, S.L.

D.O. Ribera del Duero

Producto de España

Tinto Cosecha

Añada: 2022

Variedad: Tempranillo

CLIMATOLOGÍA

La añada 2022 se inicia con un invierno marcado por la escasez de precipitaciones, lo que generó preocupaciones debido a que veníamos de un año ya caracterizado por bajos niveles de lluvia. Una primavera seca siguió con un verano de sequía, en el que las plantas se enfrentaron a varias olas de calor, alcanzando temperaturas de hasta 38 grados en varios días. Sin embargo, el comportamiento de las viñas viejas se hizo más evidente en estas condiciones adversas, mostrando un gran equilibrio y una perfecta maduración de las uvas. Con el control de rendimiento en las viñas más jóvenes logramos una buena maduración. La vendimia se realizó entre el 20 de septiembre y el 5 de octubre, en condiciones climáticas muy favorables, sin registrar lluvias ni humedad, lo que permitió una cosecha libre de enfermedades.

Esta añada se caracteriza por ofrecer vinos de excelente intensidad aromática y buena frescura pese a la calidez de su climatología, con una marcada personalidad que refleja la singularidad de la añada y su terruño.

ELABORACIÓN

Convento San Francisco Primer Año 2022 es un vino elaborado a partir de viñedos de la variedad Tempranillo acogidos a Denominación de Origen Ribera del Duero, situados en las localidades de Pesquera del Duero, Quintana del Pidio, Gumiel de Izán y Fuentenebro, a una altitud media de 900 metros. Los suelos se componen de arenas, arcillas, y calizas. Se localizan en páramos, laderas y vegas a lo largo de la cuenca del río Duero.

Tras su fermentación alcohólica y maloláctica, el vino se crió durante 11 meses en barricas bordelesas de 500 y 225 litros, de roble francés y roble americano.

MARIDAJE

Acompaña perfectamente a carnes rojas y aves al horno, guisos de cuchara, embutidos y quesos, pastas, legumbres y tapas variadas sobre pan.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza de capa media.

Aromas de frutos rojos acompañados por finos tostados.

Entrada en boca muy agradable, con buena acidez y taninos suaves.

Amplio y fresco, con un postgusto muy sabroso.

COMENTARIO

Presentamos nuestro vino de entrada en la bodega, elaborado a partir de viñedos que evocan la frescura y vitalidad de la Ribera del Duero más joven. Este vino destaca por su excelente estructura, así como por la expresividad de su fruta y su equilibrada acidez.

