



CONVENTO SAN FRANCISCO 2020

BODEGA CONVENTO SAN FRANCISCO, S.L.

D.O. Ribera del Duero

Producto de España

Tinto Crianza

Añada: 2020

Variedad: Tempranillo

CLIMATOLOGÍA

Añada 2020 que recordaremos durante el resto de nuestras vidas, recibimos la Pandemia del COVID con los trabajos de poda en seco. La abundancia de lluvias en primavera dificultó las labores, extremadamente necesarias, de poda en verde. Año de mucho trabajo en campo y de "zacho" para quitar hierbas de nuestros viñedos ecológicos. La maduración de septiembre fue fría y lenta, esperamos y vendimiamos uvas perfectamente maduras en el mes de octubre. Grandes vinos del 2020, tras mucho esfuerzo, en un año muy complicado.

ELABORACIÓN

Convento San Francisco 2020 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, La Horra, Quintana del Pidio y Fuentenebro, con una edad media de 86 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 1 y el 19 de octubre de 2020, 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 13 meses en barricas bordelesas de roble francés.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar asados de cordero lechal, cochinillo, carnes rojas, aves, platos de cuchara, embutidos y quesos, arroces con carnes y todo tipo de salsas.

NOTAS DE CATA

De color rojo granate de capa media y ribetes rojizos.

Aromas de frutos rojos y hierbas de monte, lavandas y tomillos, acompañados por elegantes tostados.

Entrada en boca con taninos pulidos y sedosos, muy buena acidez, equilibrado.

Larga persistencia, sabroso y con gran frescura.

COMENTARIO

Éste es el vino que mejor refleja la esencia de la Bodega, lo forman viñedos viejos con bajos rendimientos, de ellos obtenemos uvas únicas que aportan al vino gran estructura junto a agradables aromáticas y sabores extraordinarios.

