



CONVENTO SAN FRANCISCO SELECCIÓN ESPECIAL 2019

BODEGA CONVENTO SAN FRANCISCO, S.L.

D.O. Ribera del Duero

Producto de España

Tinto Reserva

Añada: 2019

Variedad: Tempranillo

CLIMATOLOGÍA

Invierno seco y la primavera dejó menos lluvias de lo habitual. Tras un caluroso verano no recibimos aguas hasta mediados de septiembre, refrescando las plantas en su maduración.

La vendimia se desarrolló entre el 29 de septiembre y el 8 de octubre con tiempo seco y temperaturas ideales, justo antes de las abundantes lluvias que acaecieron posteriormente. Vendimia que nos proporcionó vinos elegantes y equilibrados.

ELABORACIÓN

Convento San Francisco Selección Especial 2019 le 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 91 años de media. Se localizan a 850 metros de altitud en laderas, sus suelos están compuestos por arenas con gravas y arcillas rojas.

Las parcelas se vendimiaron el 5 de octubre de 2019, manualmente, en cajas de 15 Kg. Las uvas que conforman este vino se seleccionaron a través de dos mesas de selección, una de racimos y otra de uvas.

Fermentó y maceró en un pequeño depósito a temperatura controlada durante 26 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 2.424 botellas de 750ml.

MARIDAJE

Ideal para asados de cordero lechal, cochinillo, carnes rojas, aves al horno, guisos de legumbres, embutidos y quesos, comidas picantes, mexicana y asiática. Salsas potentes.

NOTAS DE CATA

De color rojo granate de capa media.

Aromas de frutos rojos acompañados por especiados y tostados ligeros.

Entrada con taninos muy vivos y excelente acidez, sabores a frutas exóticas y moras.

Larga persistencia y alta intensidad, sabroso con un fondo muy fresco.

COMENTARIO

Con este vino mostramos un paisaje diferente, viñas muy viejas que hemos recuperado trabajándolas de nuevo.

Embotellamos este vino, solo, cuando consideramos que confluyen la tipicidad del lugar, la variedad y la climatología de la añada.

Aromas y sabores únicos de uvas sabias.

