



Aldeasoña 2016

BODEGA CONVENTO SAN FRANCISCO, S.L.

Tinto Reserva

Añada: 2016

Variedad: Tempranillo

Grado alcohólico: 14,5 % Vol.

D.O. Ribera del Duero

Producto de España

CLIMATOLOGÍA

La añada 2016 comenzó con un invierno seco y suave de temperaturas. Hacia finales de marzo, con el inicio de la primavera, comenzó a llover abundantemente, agradecidas y buenas reservas de agua para el verano que acaeció muy caluroso y con ausencia total de lluvias lo cual mantuvo sanas a las plantas. Excelente maduración que nos permitió vendimiar del 8 al 15 de octubre.

ELABORACIÓN

Aldeasoña 2016 lo componen 2 viñas de Tempranillo de 85 años acogidas a la D.O. Ribera del Duero y ubicadas en Quintana del Pidio, a 890 m de altitud, en una ladera sobre un suelo areno arcilloso.

Se vendimió el 9 de octubre de 2016, manualmente, en cajas de 15 Kg. Los racimos fermentaron enteros con sus propias levaduras en barricas abiertas de 500 L. y maceró durante un mes.

Realizó la fermentación maloláctica durante 4 meses en dos barricas de 225 L. de roble francés y posteriormente se crio durante 31 meses.

Vino no sometido a ningún proceso de filtrado ni clarificado del que embotellamos únicamente 514 botellas de 750 ml.

