



CONVENTO SAN FRANCISCO PRIMER AÑO 2023

BODEGA CONVENTO SAN FRANCISCO, S.L.

D.O. Ribera del Duero

Producto de España

Tinto Cosecha

Añada: 2023

Variedad: Tempranillo

CLIMATOLOGÍA

La añada 2023 se inicia con un invierno con temperaturas más altas de lo acostumbrado, el inicio del año fue más fresco con unas temperaturas mínimas medias de 2 grados.

La primavera fue muy similar al histórico en la zona, igualando las temperaturas mínimas pero con unas máximas un poco más elevadas. El verano fue un poco más caluroso con mínimas más altas de lo normal. Septiembre, mes de maduración, fue ideal, algo más cálido de lo que nos hubiese gustado. Tras continuo análisis de uvas, decidimos esperar a final de mes para empezar la vendimia

La vendimia se realizó entre el 29 de septiembre y el 12 de octubre, en condiciones climáticas muy favorables,

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 2023 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

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.

