



CONVENTO SAN FRANCISCO 2021

BODEGA CONVENTO SAN FRANCISCO, S.L.

D.O. Ribera del Duero

Producto de España

Tinto Crianza

Añada: 2021

Variedad: Tempranillo

CLIMATOLOGÍA

La añada 2021 se estrenó con la gran nevada del 9 de enero seguido de una semana con temperaturas mínimas de hasta 12 grados bajo cero, esto aportó a los suelos una gran reserva de agua. En invierno acaecieron lluvias continuas, marzo fue seco, comenzó con temperaturas entre 0 y 15 grados. Tanto a principios como a finales de abril, sufrimos pequeñas heladas que no provocaron daño alguno puesto que las yemas aún no habían brotado. También en abril, contamos con alguna que otra borrasca, el desborre tuvo lugar a partir del 28 de dicho mes. En mayo, una gran granizada afectó por completo a nuestra viña de la Ermita, en Pesquera de Duero, esto podía haber dado lugar al desarrollo de determinadas enfermedades que evitamos con los trabajos que realizamos posteriormente. En todos nuestros viñedos aplicamos rigurosos tratamientos preventivos y, siempre, en ecológico. El proceso del envero se dio a finales de agosto, septiembre nos regaló 15 litros de lluvia. Una maduración lenta nos llevó a comenzar la vendimia a principios de septiembre.

ELABORACIÓN

Convento San Francisco 2021 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 2 y el 15 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 24 días con remontados y bazuqueos manuales diarios.

Envejeció 12 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.

