



CONVENTO SAN FRANCISCO LA ZAPATERA 2020

BODEGA CONVENTO SAN FRANCISCO, S.L.

D.O. Ribera del Duero

Producto de España

Tinto Reserva

Añada: 2020

Variedad: Tempranillo

CLIMATOLOGÍA

Añada 2020 que recordaremos durante el resto de nuestras vidas, recibimos la Pandemia del COVID realizando los trabajos de poda en seco, la abundancia de lluvias en primavera dificultó las labores de poda en verde extremadamente necesarias. Año de mucho trabajo en campo y "zacho" para quitar hierbas de nuestros viñedos ecológicos. Septiembre fue frío y la maduración de las uvas 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 La Zapatera 2020 proviene de un único viñedo, propio, localizado en el pueblo de Fuentenebro, Burgos. Lo componen 2 Has. plantadas en 1920 y 1940 con las variedades Tempranillo, Albillo Mayor y otras. Se ubica a 920 metros de altitud en terrazas, rodeado de aromáticas silvestres. Los suelos están compuestos por arcillas rojas con piedras de cuarzo.

Vendimiamos el día 5 de octubre de 2020 en cajas de 15 kg que recibimos con doble mesa de selección, una de racimos y otra de uvas. Fermentó y maceró en un pequeño depósito a temperatura controlada durante 31 días con bazuqueos manuales diarios. Envejeció 30 meses en barricas bordelesas de 225 L. de roble francés. Vino que ofrece una aromática y sabor único mostrando la tipicidad auténtica de un viñedo histórico. De esta añada hemos obtenido 2905 botellas de 750 ml. y 96 botellas Magnum (1500ml.).

MARIDAJE

Ideal para carnes nobles y pescados grasos al horno, guisos de caza, asados de cordero, carnes magras de cerdo ibérico, embutidos, quesos y comida asiática y picante.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota de capa media. Aromas de fruta negra con hierbas de monte y violetas, acompañados de lácticos, especiados y anisados con ligeros tostados. Entrada con taninos sedosos y frescos, con gusto persistente de tofes, cafés y balsámicos con un post gusto muy agradable que mantiene una excelente acidez.

COMENTARIO

Vino que muestra personalidad única por sus uvas de Tempranillo en coplantación con otras variedades y por la ubicación diferenciada del viñedo, gran viña que puede ser clasificada como histórica dentro de la D.O. Ribera del Duero.

