



## CONVENTO SAN FRANCISCO SELECCIÓN ESPECIAL 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 Selección Especial 2020* lo componen una selección de pequeños viñedos de Tempranillo acogidos a la D.O. Ribera del Duero.

Las parcelas se vendimiaron entre el 30 de septiembre y el 1 de octubre de 2020, 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 22 días con remontados y bazuqueos manuales diarios. Envejeció 30 meses en barricas bordelesas de 225 L. de roble francés. Vino del que obtuvimos un total de 3.573 botellas de 750ml. y 96 Magnum (1500ml.)

### 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 solamente cuando consideramos que confluyen la tipicidad del lugar, la variedad y la climatología de la añada. Aromas y sabores únicos de uvas sabias.

