



ALDEASONA 2022

BODEGA CONVENTO SAN FRANCISCO, S.L.

D.O. Ribera del Duero

Producto de España

Tinto Reserva

Añada: 2022

Variedad: Tempranillo

CLIMATOLOGÍA

La añada 2022 se inicia con un invierno marcado por la escasez de precipitaciones, lo que generó preocupación debido a que nos precedía un año caracterizado por bajos niveles de lluvia. La primavera fue seca y, en verano, las plantas se enfrentaron a varias olas de calor alcanzando temperaturas de hasta 38 grados en varios días. El comportamiento de las viñas viejas se hizo más evidente con estas condiciones climatológicas adversas, mostrando un gran equilibrio y una perfecta maduración de las uvas. En las viñas más jóvenes logramos una buena maduración con el control de rendimiento.

La vendimia se realizó entre el 2 de septiembre y el 5 de octubre, en condiciones climáticas muy favorables, sin registrar lluvias ni humedad, lo que permitió una cosecha libre de enfermedades. 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

Aldeasoña 2022 le componen 2 viñas de 88 años de Tempranillo acogidas a la D.O. Ribera del Duero, ubicadas en Quintana del Pidio, a 890 m de altitud, en una ladera sobre un suelo areno arcilloso.

Se vendimió el 25 de septiembre de 2022, manualmente, en cajas de 15 Kg.

Los racimos fermentaron enteros, con sus propias levaduras, en cubillos de 500 L.

Posteriormente, se crio durante 19 meses en dos barricas de roble francés de 225 L.

Vino que embotellamos, en septiembre del 2024, únicamente, 519 botellas de 750 ml y 12 botellas de 1500 ml.

MARIDAJE

Ideal para guisos de legumbres, pescados de roca, carnes con hueso y guisos de caza, todo tipo de asados de cordero, cochinillo y aves, embutidos ibéricos, quesos de cabra y oveja.

NOTAS DE CATA

De 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 postgusto muy agradable que mantiene una excelente acidez.

COMENTARIO

Vino que procede de, únicamente, 2 parcelas cuya evolución nos sorprende año a año. Solo entra en contacto con la madera en su vinificación, fermenta con su raspón y tiene un largo envejecimiento en bodega.

Con él, mostramos las antiguas elaboraciones, mínima intervención humana, todo se hace en la planta.

