Roble del Convento 2018

BODEGA CONVENTO SAN FRANCISCO, S.L.
Tinto cosecha con envejecimiento
Añada: 2018
Variedad: Tempranillo
Grado alcohólico: 14 % Vol.
D.O. Ribera del Duero - Producto de España

CLIMATOLOGÍA

La añada 2018 se caracterizó por un invierno que permitió una buena acumulación de agua. La primavera se inició con precipitaciones y temperaturas propias de esta época del año. Un verano con bajas temperaturas nocturnas y seco, mantuvo sano al viñedo hasta la vendimia. El tiempo nos permitió vendimiar cada parcela en su momento óptimo de maduración desde el día 8 al 23 de Octubre. Añada de gran calidad y generosa que nos ha regalado vinos muy equilibrados y con gran potencial de envejecimiento.

ELABORACIÓN

Roble del Convento 2018 lo componen un conjunto de viñedos de Tempranillo acogidos a la D.O. Ribera del Duero ubicados en los términos municipales de Quintana del Pidio, Gumiel de Izán y Pedrosa de Duero, con una edad media de 25 años. Se localizan entre 845 y 920 metros de altitud en laderas y páramos. Los suelos están compuestos por arenas con gravas, arcillas rojas y calizas con guijarros.

Las parcelas se vendimiaron entre el 8 y el 23 de Octubre de 2018, 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 18 días con remontados y bazuqueos manuales diarios.

Envejeció 3 meses en barricas nuevas bordelesas de 500 L. de roble francés (70%) y roble americano (30%).

Vino del que obtuvimos un total de 68.700 botellas de 750ml.