

## CONVENTO DE LAS CLARAS Sweet wine



Es muy carnoso y el carácter ambiental proporciona taninos muy redondos que mejoran su carácter femenino, sutil y graso. Este vino solo se convierte en excelentes añadas, provenientes de la producción integrada de la parcela basada en un entisol granítico de origen aluvial que ha dado lugar a un suelo arenoso calcáreo, de profundidad media en el que se puede ver una beta arcillosa en su "C " horizonte.

Estas características edafológicas junto con su situación a 840 metros de altitud y el clima árido mesomediterráneo típico de la D.O. Ribera del Duero, confieren una característica de "terroir" único, que se expresa en el vino en forma de notas perfumadas de especias y matices cosméticos de canela y clavo.

Elaborado con viñas viejas 100% de la variedad Tinto Fino.

Criado en barricas de roble francés durante 6 años y madurado en botella desde la fecha de embotellado en junio de 2019.

Producción: 400 botellas de 0,50 cl.

Contenido de alcohol: 15% vol.

Acidez: 5.5 g / l

Variedad Tempranillo 100%

Crianza 6 años en barricas nuevas de roble francés.