

Tinto Fino Merlot

VARIEDAD: 80 % Tempranillo - 20 % Merlot.

SUELOS: aluviales, franco-arenosos.

VIÑEDOS: situados en campiñas de la zona oeste
burgalesa de la D.O. Ribera del Duero.

ELABORACIÓN: crianza en barricas de roble francés
mínimo de 8 meses.

NOTAS DE CATA: capa muy cubierta de cereza
sobremadura, con fuertes ribetes amoratados
en su capa fina.

En nariz posee una muy alta intensidad frutal de moras, frambuesas,
zarzamoras y regaliz negro, que se conjugan con aromas tostados
y especiados propios de su crianza en madera de roble francés.
Su entrada en boca es muy carnosa y densa, con mucha amplitud.
Destaca su equilibrada acidez, tanino suave y postgusto muy largo y
sugestivo, en el que se vuelven a mostrar las notas frutales y especiadas.




CONVENTO DE
LAS CLARAS
BODEGAS

Verdejo

VARIEDAD: 100 % Verdejo.

SUELOS: arenosos-aluviales.

VIÑEDOS: más de 20 años situados en laderas cara sur en la zona oeste de la D.O. Rueda.

ELABORACIÓN: 70 % crianza sobre lías durante 8 meses – 30 % crianza en barricas nuevas de roble francés Allier.

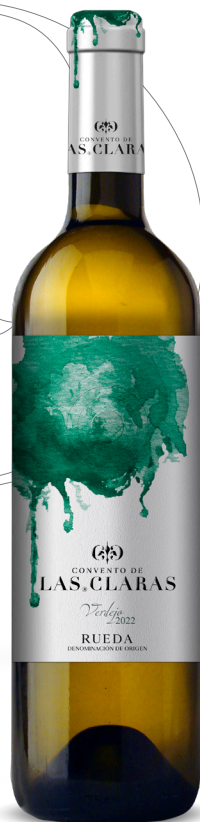
NOTAS DE CATA: color amarillo pajizo brillante, con reflejos verdosos.

Aroma, intenso, elegante, fresco y complejo.

Muestra un marcado tono afrutado de albaricoque y de pera blanca madura, envueltos en notas frescas de pomelo. Asimismo, se aprecian aromas de hinojo y un fondo anisado.

En boca es untuoso, goloso y elegante con un suave toque de amargor final.

La sensación retronasal es persistente compleja e intensa.




CONVENTO DE
LAS CLARAS
BODEGAS

Tinto Fino Crianza

VARIEDAD: 100 % Tempranillo.

SUELOS: arcilloso-calcáreos.

VIÑEDOS: situados en campiñas de la zona oeste
burgalesa de la D.O. Ribera del Duero.

ELABORACIÓN: crianza en barricas de roble
americano durante 22 meses.

NOTAS DE CATA: elaborado con las uvas del
Pago de Carrizos, la expresión de terroir más pura
de Ribera del Duero.

Color rojo picota con ribete violáceo de capa muy alta
y lágrima pigmentada.

Una nariz compleja con aromas de frutas negras y regaliz,
tostados, vainilla y frutos secos.

En boca tiene una entrada potente, con una equilibrada acidez.

Largo recorrido con un final muy fino de fruta y especias.




CONVENTO DE
LAS CLARAS
BODEGAS

Heritage

VARIEDAD: 100 % Tempranillo.

SUELOS: arcilloso-arenoso, calizo y aluvial.

VIÑEDOS: es la mezcla de los cuatro terroir más importantes de la bodega.

ELABORACIÓN: crianza en barricas de roble francés 75 % y americano 25 % durante 22 meses.

NOTAS DE CATA: color picota con ribete violáceo de capa muy alta y lágrima pigmentada.

Una nariz de muy buena intensidad con unos aromas muy claros de regaliz, muy típico de la variedad Tinto Fino en la Ribera del Duero.

Notas lácteas, fruta en aguardiente, tostados, vainilla, frutos secos y ante todo mucha fruta, con ligero toque mineral.

En boca tiene una entrada potente, con una equilibrada acidez, tanino presente de buenas hechuras, que dotará al vino de una mejor textura con el paso del tiempo. Largo recorrido con un final muy fino de fruta y especies.




CONVENTO DE
LAS CLARAS
BODEGAS

Rosado

VARIEDAD: 50 % Garnacha - 50 % Viura.

SUELOS: aluviales.

VIÑEDOS: elaborado con el pago de Valdehierro situado en Corcos del Valle.

ELABORACIÓN: 100 % crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable durante 8 meses.

NOTAS DE CATA: aromático, potente, fragante, y fresco. Entrega frambuesas, fresas, toques anisados, uva madura, golosa.

Hay fruta de hueso, flores, como el lirio o las violetas, piel de ciruela, hierbas balsámicas y fondo especiado.

Tiene una boca espléndida, fresca y golosa, sin saturar, equilibrado, con un amargor elegante que recuerda a la piel del pomelo rojo. Largo muy persistente con volumen y melosidad.




CONVENTO DE
LAS CLARAS
BODEGAS

Paraje de San Juan

VARIEDAD: 100 % Tempranillo.

SUELOS: arcilloso-calcáreos.

VIÑEDOS: este vino sólo se elabora las añadas excelentes y es una selección de las 10 mejores barricas del Pago de San Juan.

ELABORACIÓN: crianza en barricas nuevas de roble durante un mínimo de 24 meses.

NOTAS DE CATA: color rojo cereza.

En nariz destacan los aromas a madera, fruta negra, regaliz, toques balsámicos y notas minerales como el sílex, conjugados con aromas cosméticos y grasos.

Su boca se caracteriza por la fruta negra, el tofe, el regaliz y los toques minerales. Tiene unos taninos sabrosos y agradables.

Final largo y persistente con un postgusto balsámico y mineral.




CONVENTO DE
LAS CLARAS
BODEGAS

Sweet Wine

Es muy carnoso y el carácter ambiental proporciona taninos muy redondos que mejoran su carácter femenino, sutil y graso. Este vino sólo 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-calcareo, 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.




CONVENTO DE
LAS CLARAS
BODEGAS

Bendiciones

VARIEDAD: 100 % Tempranillo.

SUELOS: el paraje de Bendiciones está asentado sobre un entisol granítico de origen aluvial que ha dado lugar a un suelo arenoso-calizo, de profundidad media en el que se puede apreciar una beta arcillosa en su horizonte "C".

Estas características edafológicas junto con su situación a 890 metros de altitud y el clima árido meso-mediterráneo típico de la D.O. Ribera del Duero, confieren una característica de "terroir" única, que se expresa en el vino en forma de notas perfumadas de flores blancas y matices cosméticos de canela y clavo.

VIÑEDOS: elaborado a partir de viñas viejas 100 % de la variedad Tinto Fino, plantadas en el pago de Bendiciones.

ELABORACIÓN: criado en barricas de roble francés y americano durante 36 meses y madurado en botella desde la fecha de su embotellado.

NOTAS DE CATA: es muy carnoso y la expresividad de su terroir aporta taninos muy redondos que potencian su carácter femenino, sutil y graso. Este vino sólo se elabora las añadas excelentes, procedente de la producción integral de la parcela Las Bendiciones, en la localidad de Boada de Duero.




CONVENTO DE
LAS CLARAS
BODEGAS

CVC

Coupage especial de 5 barricas de las cosechas 2016, 2018, 2019 y 2020 que hacen un total de 1120 botellas.

El nuevo vino “Convento de las Claras C.V.C.” es la expresividad máxima del poder de envejecimiento de las variedades Tinto Fino y Merlot en el terroir de la Ribera del Duero. Esta mezcla de diferentes cosechas y diferentes años de crianza en barricas le convierte en uno de los vinos más elegantes de la bodega.

Tiene un color picota con ribete amoratado de capa muy alta y lágrima pigmentada, presenta una nariz complejísima, de muy buena intensidad con unos aromas muy claros de regaliz, muy típico de la variedad tinto fino y fruta en aguardiente, moderna de la variedad Merlot.

Tostados, vainilla, frutos secos..., y ante todo mucha fruta, con ligero toque mineral.

En boca se expresa como un verdadero viaje en el tiempo, en donde se aprecia la historia de la bodega desde 2016 hasta 2020.

Tiene una entrada potente, con una equilibrada acidez, tanino presente de buenas hechuras, que dotará al vino de una mejor textura con el paso del tiempo. Largo recorrido con un final muy fino de fruta y especias.




CONVENTO DE
LAS CLARAS
BODEGAS