



# Valdelosfrailes Verdejo

FICHA DE PRODUCTO - PRODUCT'S DATA SHEET



Vino fresco y elegante, elaborado íntegramente con uvas de la variedad verdejo.

Fresh and elegant wine, made entirely with Verdejo grapes

Amarillo pálido, con tonos verdosos, limpio y muy brillante.



Pale yellow colour with green glints, bright and clean.

Franco, potente y muy afrutado, con expresivos primarios varietales de fruta fresca tropical (plátano y piña), en perfecta armonía con florales de lavanda, toques anisados de hinojo y tomillo propios de la variedad verdejo y tonos de heno y hierba fresca.



Fruity and strong, primary aromas of tropical fresh fruit (banana and pineapple) in perfect harmony with verdejo scents such as lavender blossoms, lightly aniseed touches of fennel and thyme, hay and fresh herbs.

Estructura media, con una punta de acidez que le da una notable frescura en perfecta armonía con el alcohol. Elegante sensación frutal y un típico amargor final propio de la variedad.



Medium structure, with an acidity touch which gives a noticeable freshness - in perfect harmony with a hardly noticed alcohol. Elegant fruit flavours with the typical bitter touch of this grape variety at the end.

## PRODUCTOR PRODUCER

Bodega Valdelosfrailes

## DIRECTOR GENERAL WINEMAKER

Carlos Moro

## AÑO DE FUNDACIÓN ESTATE FOUNDED

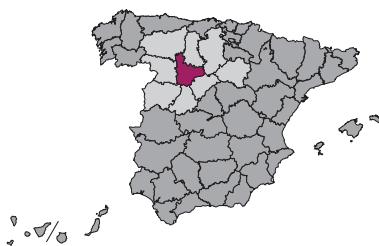
1999

## REGIÓN REGION

Rueda

## PAÍS COUNTRY

España / Spain



## GRUPO MATARROMERA

Ctra. San Bernardo s/n  
47359 Valbuena de Duero,  
Valladolid - SPAIN  
T +34 902 430 170  
F +34 902 430 189

www.grupomatarromera.com  
emina@emina.es

grupo.matarromera

@matarromera

Formato - Format 750ml

### Características del viñedo Vineyard characteristics

Nombre - Name	Villalba de Adaja
Tamaño - Size	130 Ha
Composición del suelo - Soil composition	terreno pedregoso - gravelly
Tipo de elaboración - Training method	tradicional en blanco - traditional white making
Altitud - Elevation	650 m
Viñedo/Ha - Vines/Ac	4400 v/Ha
Producción/Ha - Yield/Ac	7.000 kg/Ha
Orientación - Exposure	Sur- South
Edad del viñedo - Year vineyard planted	1998

### Vendimia y envejecimiento Winemaking & aging

Varietal composition	100% Verdejo
Harvest time	Octubre - October
First vintage	2005
Production	850.000
Fermentation	10-14 días en tanques de acero inoxidable (16°C) 10-14 days in stainless steel tanks (77°F)

Crianza - Aging

### Datos analíticos Analytical data

Alcohol - Alcohol	13,05 %
Residual sugar	1,79 g/l
Acidity	4,55 g/l
Dry extract	19,1 g/l

### MATARROMERA USA INC

80 River Street, Suite 3D - Hoboken, NJ 07030 - USA  
T 310 625 5301 | www.grupomatarromera.com/usa | gmusa@matarromera.es  
facebook.com/MatarromeraUSA | twitter.com/MatarromeraWine

### MATARROMERA CHINA

Room 1509, Jing An Zhong Hua Building, 1701 West Beijing Road, Shanghai 200040  
上海市北京西路 1701号静安中华大厦 509室, 200040  
电话: +86 21 6288 4788 传真: +86 21 6288 4080 手机: +86 180 1797 9649  
www.grupomatarromera.com/zh | exportchina2@matarromera.es