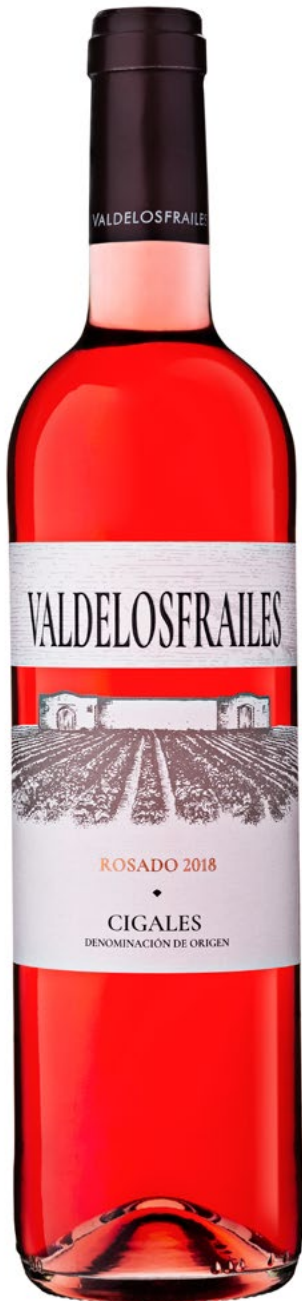




VALDELOSFRAILES



# Valdelosfrailes Rosado D.O. Cigales

Es un vino fresco, vivo y equilibrado procede de uvas de nuestros propios viñedos. Su controlada fermentación hace emerger la intensidad de la fruta con tonos florales.

FASE VISUAL: Picota subido con irisaciones amoratadas, limpio y brillante.

FASE OLFATIVA: Alta intensidad, con una amplia gama de aromas de frutas frescas del bosque, como grosella o zarzamora, fruto de la fermentación a muy baja temperatura. Surgen toques florales de elegante espliego y sutiles anisados combinados con una fina mineralidad resultado del complejo ensamblado de los distintos orígenes del tempranillo de nuestras viñas de suelos silíceos de Cigales.

FASE GUSTATIVA: Excelente equilibrio entre las sensaciones frescas de la acidez y la fase aromática que dan complejidad al vino, con elegantes tonos de fresa fina, zarzamora, y tonos también de fresca fruta de hueso, con vivo y elegante final que invita a un nuevo sorbo.

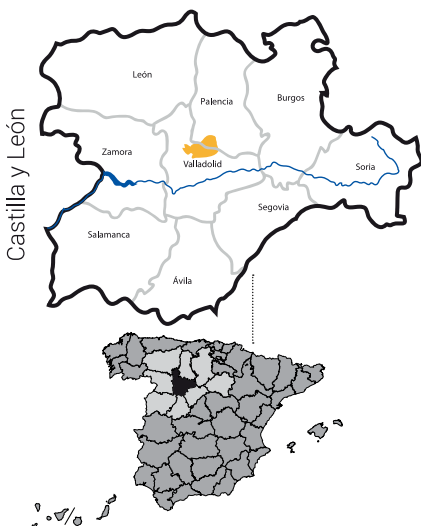
## Premios y puntuaciones

Añada 2017

- 89 Puntos Wine Spectator 2018
- WINE SPECTATOR TOP 100 VALUES 2018

Añada 2016

- Medalla De Oro Mondial Du Rosé 2017
- Medalla De Plata Berliner Wine Trophy 2017
- 92 Puntos Guía Repsol 2018



BODEGA VALDELOSFRAILES  
Enólogo: Francisco Guerra  
Director Técnico: Félix González

# Viñedo

Se elabora con uvas de la parte baja de Las Costanas, de la finca del Patato y Aldor. La fermentación lenta y a muy baja temperatura y el especial cuidado que ponemos en su elaboración hacen emerger la intensidad de la fruta roja y los tonos florales que le caracterizan.

Las Costanas es el viñedo que rodea Bodega Valdelosfrailes con más de 30 años de edad plantada a "cama liebre" nos aporta un tempranillo único, concentrado y con muchos matices. Patato nos aporta la frescura, es una finca joven de tempranillo plantada en la ladera franco arcillosa del Páramo de Cubillas. Aldor es una viña en espaldera 100 % tempranillo, una finca madura y asentada que demuestra su carácter en una uva homogénea, madura y muy afrutada.



# Datos técnicos

Formato 750ml

## Origen del vino

Nombre del viñedo	Costanas, Aldor y Patato
Localidad	Cubillas de Santa Marta
Superficie	11.80 ha
Textura del Suelo	franca
Altitud	780 m
Producción/ha	5.000 kg/Ha
Orientación	mixta
Pendiente	0-10%
Año de plantación	1987, 1998, 2013

## Elaboración

Varietal	Tempranillo
Vendimia	Septiembre
Primera añada	2004
Tipo de elaboración	Tradicional en rosado
Botellas producidas	60.000
Fermentación	20-25 días en tanques de acero inoxidable (15°C)
Alcohol	13,5 %
Acidez	5,4 g/l

## Recomendaciones

Guarda	Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Temperatura	Consumir a 8-10°C

# Bodega Valdelosfrailes

Bodega Valdelosfrailes está ubicada en el municipio vallisoletano de Cubillas de Santa Marta y pertenecen a la emergente Denominación de Origen Cigales, en lo que a vinos tintos se refiere. Sus excelentes instalaciones se encuentran rodeadas de cuidados viñedos, donde predomina la principal variedad de la zona, la Tempranillo o Tinto Fino, en parte, artífice de la extraordinaria cosecha del 99, que fue materia prima de los primeros vinos que salieron al mercado.

Bodega Valdelosfrailes  
Ctra de Cubillas de Santa Marta s/n  
Cubillas de Santa Marta  
47290 Valladolid

[www.valdelosfrailes.es](http://www.valdelosfrailes.es)  
[valdelosfrailes@matarronera.es](mailto:valdelosfrailes@matarronera.es)