



VALDELOSFRRAILES



Valdelosfrailes Reserva 2015 - D.O. Cigales

Uno de los vinos ganadores de la bodega. Procede de uvas especialmente seleccionadas de nuestros viñedos de Las Costanas, elaborado con unas de las cepas más viejas que aportan un sabor singular a este vino. Tiene una crianza de 14 meses en bodega francesa y americana.

FASE VISUAL: Vivos tonos cardenal subido con tonos amarillos, que resaltan una excelente capa. Limpio y brillante.

FASE OLFATIVA: Nítidos aromas de fruta negra madura de arándano, con elegante concentración de tinta china, tipicidad de un vino procedente de parcelas silíceas de viejos viñedos en vaso, en equilibrio con tonos de chocolate negro con tonos especiados de clavo, maderas nobles y cuero limpio, procedentes de su larga permanencia en bodega de roble francés de suave tostado.

FASE GUSTATIVA: Excelente esqueleto de vivos taninos dulces, en armonía con la frescura de la acidez que resaltan una fina fruta negra, entre elegantes torrefactos, suaves especiados, con final elegante, intenso y persistente, con fondo mineral y ligero ahumado, de gran complejidad.

Premios y puntuaciones

Añada 2015

- 90 Puntos Wine Enthusiast 2018

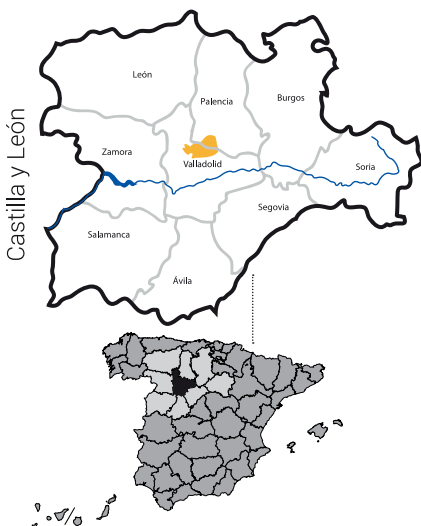
Añada 2006

- Medalla De Oro Cinve 2014
- Zarcillo De Oro 2015
- 93 P Guía De Los Vinos Abc 2017
- 93 P Guía Peñín 2015
- 92 P Guía De Vinos ABC 2015
- 92 P Guía Intervinos 2016
- 92 P Guía Repsol 2016

BODEGA EMINA

Enólogo: Francisco Guerra

Director Técnico: Félix González



Añada 2015

Invierno suave y poco lluvioso, con posterior primavera también bastante suave y con lluvias moderadas, con brotación de los viñedos durante la primera semana de mayo, con el ciclo de un año normal-medio. Posteriormente, un verano caluroso y anormalmente seco, aceleró el ciclo adelantando la vendimia a la última semana de septiembre, con una excelente maduración fenólica, una notable concentración y una extraordinaria calidad de la uva por los bajos rendimientos.

Viñedo

Este viñedo se localiza en las inmediaciones de la bodega Valdelosfrailes en Cubillas de Santa Marta a 740 metros de altitud. Toda la superficie está ocupada por variedad Tempranillo. Las Costanas es uno de los viñedos más especiales de la Bodega Valdelosfrailes, rodea la Bodega y su uva es muy apreciada en la misma. .



Datos técnicos

Formato 750 ml,

Origen del vino

Nombre del viñedo Finca Las Costanas
Localidad Cubillas de Santa Marta
Superficie 15,715 ha
Textura del Suelo franco-arcilloso
Altitud 800 m
Producción/ha 5.000 kg/Ha
Orientación Suroeste-Noroeste
Pendiente 0-5%
Año de plantación 1987/1989

Elaboración

Varietal 100% Tempranillo
Vendimia Octubre
Primera añada 2004
Tipo de elaboración Tradicional en tinto
Botellas producidas 45.500
Fermentación 10-14 días en tanques de acero inoxidable (25°C)
Crianza 14 meses en barrica y 18 meses en botella
Alcohol 14.5 %
Acidez 6,2 g/l

Recomendaciones

Guarda Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Temperatura Consumir a 16-18°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
valdelosfrailes@matarronera.es