

# VALDELOSFRAILES

## PAGO DE LAS COSTANAS 2006

D.O. CIGALES



### La añada 2006

Invierno frío y moderadamente lluvioso. Primavera suave sin heladas con brotación temprana, posterior verano muy caluroso, con maduración temprana, rápida y corta vendimia durante la segunda quincena de septiembre, con altas temperaturas otoñales. Las altas temperaturas finales, posibilitaron unas excelentes condiciones de maduración.

### El vino

Elaborado con uvas procedentes de viñas viejas que aportan su antigüedad y sabiduría al vino, vendimiado manualmente con una selección de uvas con una reducida producción. Muy cubierto de capa, limpio y brillante, dominan los tonos cardenal muy subido con ribetes granates. Es un vino delicado, muy aromático, con notas de frutos negros maduros y toques de maderas nobles que evolucionarán a tonos más especiados, tanto en nariz como en el paladar. En boca es amplio, potente y con un final persistente, mineral y muy elegante

Formato 750ml

### Origen del vino

Nombre del viñedo	Pago de las Costanas, Finca Sallana - Pino, y Las Carretillas
Localidad	Cubillas de Santa Marta y Corcos del Valle
Superficie	15,715 ha., 4,7 ha. y 2,66 ha.
Formación	vaso y espaldera
Textura del suelo	arcilloso /franco-arcilloso
Tipo de elaboración	tradicional en tinto
Altitud	800 m
Producción/ha	entre 2.500 y 5.000 kg/Ha
Orientación de la espaldera	varias
Pendiente	0-10%
Años de plantación	1987-1989/1940/1940-1950

### Vendimia y envejecimiento

Varietal	100% Tempranillo
Vendimia	Octubre
Primera vendimia	2002
Botellas producidas	4000
Fermentación	10-14 días en tanques de acero inoxidable (25°C)
Crianza	21 meses en bodega y 24 meses en botella

### Datos analíticos

Alcohol	14,5%
Azúcar residual	3,09 g/l
Acidez	4,93 g/l
Extracto seco	29,8 g/l

### Recomendaciones

Guarda	Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Temperatura	Consumir a 16-18°C

### Reconocimientos de añadas anteriores

- 90P Anuario Vinos El País (Costanas 2005)
- 88P Guía Peñín (Costanas 2005)
- 93P Guía Repsol (Costanas 2004)
- 92P Robert Parker (Costanas 2004)
- 90P Guía Intervinos (Costanas 2004)
- Medalla de Plata CINVE (Costanas 2003)
- 90P Robert Parker (Costanas 2003)
- 90P Guía Peñín (Costanas 2003)



VALDELOSFRAILES

PRODUCTOR  
Bodega Matarromera, S.L. (1998)  
Enólogo: Francisco Guerra  
Elaboración: Bodega Valdelosfrailles  
D.O. Cigales - España

www.valdelosfrailles.es  
valdelosfrailles@matarromera.es