

De tapas con Valdelosfrailes

- Setenta establecimientos de Valladolid y Palencia se suman a estas jornadas que se celebran del 15 al 25 de mayo



Cubillas de Santa María, 15 de mayo de 2025 – **Bodega Valdelosfrailes** organiza, junto a Saborea, estas jornadas de tapas en **70 establecimientos de Valladolid y Palencia**, de las capitales y las provincias, durante 10 días.

Del 15 al 25 de mayo se podrá pedir **Valdelosfrailes Clarete, Valdelosfrailes Rosé y Valdelosfrailes Crianza** con cada tapa; tres vinos que maridan perfectamente con la gastronomía palentina y vallisoletana y la gran variedad de tapas que ofrecen los bares y restaurantes participantes.

Además, **‘De tapas con Valdelosfrailes’** viene con un premio debajo del brazo: aquellos que disfruten de uno de los vinos de Valdelosfrailes con su tapa, podrán participar en un **sorteo de 3 pack de Valdelosfrailes Crianza y Valdelosfrailes Rosé**, inscribiéndose mediante un **código QR** que encontrarán en cada uno de los puntos que forman parte de estas jornadas.

Valdelosfrailes Clarete, es un **vino tradicional de esta región, fresco, vivo y equilibrado procedente de uvas de nuestros viñedos propios** de Bodega Valdelosfrailes en Cubillas de Santa Marta. Se elabora con uvas de la variedad Tempranillo, que son perfectas para elaborar este tipo de vinos.

Valdelosfrailes Rosé es un **delicado coupage de las uvas más características de Cigales**: tempranillo, merlot, garnacha, albillo y verdejo, que aportan su **carácter distintivo** y su **inconfundible personalidad** a este vino.

Valdelosfrailes Crianza, un 100% tempranillo de gran calidad, elegante y con matices de mineralidad que se consiguen gracias al especial cuidado de las labores que se

realizan en las fincas El Terrón Blanco y el Horno de Quintanilla de Trigueros, de pronunciadas laderas y suelos francos y muy calizos. Un excelente vino que representa la calidad de los vinos tintos de Cigales y que se suma a la elaboración de otros grandes tintos y tintos de guarda de la Bodega Valdelosfrailes.

Consultar los establecimientos participantes en <https://valdelosfrailes.es/de-tapas-con-valdelosfrailes/>

Bodega Valdelosfrailes

Bodega Valdelosfrailes está ubicada en el municipio vallisoletano de **Cubillas de Santa Marta** y pertenece a **Cigales**, una Denominación de Origen tradicionalmente reconocida por sus claretes o rosados, un tipo de vinos que resurgieron entre los años 40 y 90, cuando comenzaron a emerger los vinos tintos que se elaboraban en la zona.

Valdelosfrailes es el proyecto de Carlos Moro en Cigales, quien ya tenía antepasados que cultivaban viñedo, tenían bodegas y elaboraban vino en Cubillas de Santa Marta y Valoria la Buena, en Valladolid.

En el año 1997, Carlos Moro decide apostar por el cuidado de viñedos en esa zona para construir, al año siguiente, la **Bodega Valdelosfrailes** para elaborar vinos elegantes, afrutados, equilibrados y minerales, respetando la tradición de claretes y rosados y revolucionando con la elaboración de vinos tintos y tintos de guarda.

El nombre de la bodega proviene de valle de los frailes y hace referencia al origen del vino en la comarca, que se remonta al S.XII con los monjes cistercienses del Monasterio de Santa María de Palazuelos.

