



VALDELOSFRAILES



**PRODUCTOR
PRODUCER**

Bodega Valdelosfrailes

**DIRECTOR GENERAL
WINEMAKER**

Carlos Moro

**AÑO DE FUNDACIÓN
ESTATE FOUNDED**

1999

**REGIÓN
REGION**

Cigales

**PAÍS
COUNTRY**

España / Spain



GRUPO MATARROMERA

Ctra. San Bernardo s/n
47359 Valbuena de Duero,
Valladolid - SPAIN
T +34 983 683 315
F +34 902 430 189

www.grupomatarromera.com
emina@emina.es

grupo.matarromera

@matarromera

Valdelosfrailes Roble

FICHA DE PRODUCTO - PRODUCT'S DATA SHEET

Elaborado con uvas seleccionadas de la zona de Cubillas de Santa Marta. Ha fermentado a temperatura controlada, permaneciendo durante 6 meses en barrica y reposando posteriormente en botella.

Carefully selected grapes from Cubillas de Santa Marta. After a very controlled temperature fermentation it has been aged in oak barrels for 6 months and resting after in bottle.

Cardenal oscuro con tonos amarotados, cubierto de capa



Intense dark purple hues; Very covered layer, clean and bright.

Franco y complejo, fruta negra y roja maduras (mora, zarzamora y ciruela) entre especiados de clavo y pimienta negra y mentolados de plantas aromáticas como tomillo y lavanda. Fondo torrefacto de regaliz de palo.



It is complex, with fruit ripe red and black (mulberry, blackberry and plum). Spicy black pepper and menthol notes (thyme and lavender). Roasted and liquorice background.

Vivo esqueleto de taninos dulces que dan carnosidad, en equilibrio con la graduación alcohólica. Mismos aromas existentes en nariz. Final muy largo, armonioso y persistente.



Pleasant backbone of sweet tannins, balanced with the alcohol. Very long harmonious and persistent final.

Formato - Format 750ml

**Características del viñedo
Vineyard characteristics**

Nombre - Name	Pago de Aldor
Tamaño - Size	10 Ha - 24 Ac.
Composición del suelo - Soil composition	calcáreo arcilloso - limy /clayey
Tipo de elaboración - Training method	tradicional en tinto - traditional red wine making
Altitud - Elevation	800 m - 2624 ft
Viñedo/Ha - Vines/Ac	2400 v/Ha - 971 v/Ac
Producción/Ha - Yield/Ac	5.000 kg/Ha - 5 Tn/Ac
Edad del viñedo - Year vineyard planted	1999

**Vendimia y envejecimiento
Winemaking & aging**

Varietal composition	100% Tinta del País
Harvest time	Octubre - October
First vintage	2013
Production	50.000
Fermentation	10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C) 10-14 days in stainless steel tanks (78.8°F)
Aging	6 meses en barrica y 6 en botella 6 months in barrel & 6 months in bottle

**Datos analíticos
Analytical data**

Alcohol - Alcohol	14,5 %
Residual sugar	1,80 g/l
Acidez - Acidity	5,20 g/l
Dry extract	30 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 302, Building 2, Lane 555, Haifang Road, Jingan District, Shanghai 200040
中国上海市海防路555弄, 2号楼302室, 邮编200040
手机: +86 185 2153 9511 传真: +86 21 6045 2377
www.grupomatarromera.com/zh | exportchina2@matarromera.es