



Valdelosfrailes Tinto Joven

FICHA DE PRODUCTO - PRODUCT'S DATA SHEET



Procede de uvas de la variedad tempranillo de nuestros viñedos de Cubillas de Santa Marta. Es un vino tinto joven de gran expresión aromática, con importantes tonos frutales, fruto de una fermentación a temperatura controlada.

This wine comes from Tempranillo grapes from our vineyards in Cubillas de Santa Marta. It is a young red wine of great aromatic expression, with significant fruit tones, as a result of a temperature-controlled fermentation

Cubierto de capa, dominando tonos amaratosos de juventud y otros picota que denotan una ligera evolución en botella



Dense, dominated by purple tones and bigarreau cherry tones denoting a slight evolution in bottle.

Potente, amplio dominando aromas primarios de fruta madura, y secundarios lácteos.



It is broad and powerful, dominated by primary aromas of ripe fruit and secondary lactic ones.

Amplio, fresco y persistente, con taninos y acidez equilibrados y armónicos.



It is broad, fresh and persistent, with well-balanced tannins and acidity.

PRODUCTOR PRODUCER

Bodega Valdelosfrailes

DIRECTOR GENERAL WINEMAKER

Carlos Moro

AÑO DE FUNDACIÓN ESTATE FOUNDED

1999

REGIÓN REGION

Cigales

PAÍS COUNTRY

España / Spain



Formato - Format 750ml

Características del viñedo Vineyard characteristics

Nombre - Name	Pago de Carretilas, Pago de Aldor
Tamaño - Size	53 Ha
Composición del suelo - Soil composition	franco arena arcilloso - clay, sand, limestone
Tipo de elaboración - Training method	tradicional en tinto - traditional red wine making
Altitud - Elevation	750 m
Viñedo/Ha - Vines/Ac	2400 v/Ha
Producción/Ha - Yield/Ac	5.000 kg/Ha
Orientación - Exposure	Norte- North
Edad del viñedo - Year vineyard planted	1998

Vendimia y envejecimiento Winemaking & aging

Varietal composition	100% Tinta del País
Harvest time	Octubre - October
First vintage	2004
Production	250.000
Fermentation	10-14 días en tanques de acero inoxidable (25°C) 10-14 days in stainless steel tanks (77°F)
Aging	

Datos analíticos Analytical data

Alcohol - Alcohol	14,5 %
Residual sugar	1,34 g/l
Acidity	3,99 g/l
Dry extract	30 g/l

GRUPO MATARROMERA

Ctra. San Bernardo s/n
47359 Valbuena de Duero,
Valladolid - SPAIN
T +34 902 430 170
F +34 902 430 189

www.grupomatarromera.com
emina@emina.es

grupo.matarromera

@matarromera

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 1509, Jing An Zhong Hua Building, 1701 West Beijing Road, Shanghai 200040
上海市北京西路 1701号静安中华大厦 509室, 200040
电话: +86 21 6288 4788 传真: +86 21 6288 4080 手机: +86 180 1797 9649
www.grupomatarromera.com/zh | exportchina2@matarromera.es