



Valdelosfrailes Vendimia Seleccionada Crianza

FICHA DE PRODUCTO - PRODUCT'S DATA SHEET

Vino procedente de uvas de vendimia seleccionada, que ha permanecido 12 meses en barrica nueva de roble.

It comes from tempranillo grapes from our vineyards in Cubillas de Santa Marta. It has been 12 months in new oak barrels

Se muestra muy cubierto de capa, limpio y brillante, dominan los tonos cardenalicios con ribetes amarrotados en los bordes.



Very dense, clean and bright, with a predominance of crimson tones with purple highlights around the edges.

Es un vino amplio, de gran intensidad, predominando los aromas de fruta roja como frambuesa y fresa. Aromas lácteos y excelente y suave integración de los aromas de crianza, como vainilla, coco y finos tostados.



Broad, open and intense, featuring red fruit aromas (raspberry and strawberry). Lactic aromas and excellent, smooth integration of aging notes (vanilla, cocoa and toasted).

Carnoso, con un tanino bien redondeado y dulce, a la vez sedoso y graso, con un paso de boca final persistente y agradable que nos vuelve a recordar notas de vainilla, tostados, y torrefactos de madera nueva.



Fleshy, with well-rounded, sweet tannins, fat and silky, with a pleasant, lingering finish that recalls the vanilla, toast and roast coffee notes of new wood.

PRODUCTOR PRODUCER

Bodega Valdelosfrailes

DIRECTOR GENERAL WINEMAKER

Carlos Moro

AÑO DE FUNDACIÓN ESTATE FOUNDED

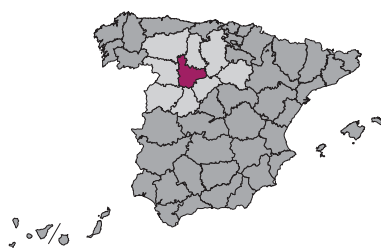
1999

REGIÓN REGION

Cigales

PAÍS COUNTRY

España / Spain



GRUPO MATARROMERA

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

www.grupomatarromera.com
emina@emina.es

grupo.matarromera

@matarromera

Formato - Format 750ml

Características del viñedo Vineyard characteristics

Nombre - Name	Pago de Terrón Blanco
Tamaño - Size	40 Ha - 98 Ac.
Composición del suelo - Soil composition	franco areno arcilloso - clay, sand, limestone
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	4.000 kg/Ha - 4 Tn/Ac
Orientación - Exposure	Sur- South
Edad del viñedo - Year vineyard planted	1998

Vendimia y envejecimiento Winemaking & aging

Varietal composition	100% Tinta del País
Harvest time	October - October
First vintage	2004
Production	150.000
Fermentation	10-14 días en tanques de acero inoxidable (25°C)
	10-14 days in stainless steel tanks (77°F)
	12 meses en barrica y 10 meses en botella
	12 months in barrel & 10 months in bottle

Datos analíticos Analytical data

Alcohol - Alcohol	15,14 %
Residual sugar	2,22 g/l
Acidity	4,85 g/l
Dry extract	32 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 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