vinetur

Valladolid y Palencia se van «De tapas con Valdelosfrailes»

Cerca de 80 establecimientos de Valladolid y Palencia se suman a estas jornadas que se concluyen este fin de semana

jueves 28 de mayo de 2026

ESCRITO POR BODEGAS FAMILIARES MATARROMERA



Cuenta atrás para una de las citas gastronómicas más exitosas del mes. Las barras de Valladolid y Palencia encaran el último fin de semana de la segunda ruta de tapas organizada por Bodega Valdelosfrailes (D.O. Cigales) en colaboración con Saborea.

Hasta el próximo domingo 31 de mayo, cerca de 80 restaurantes y bares participantes de ambas provincias ofrecerán sus últimas creaciones culinarias, diseñadas especialmente para armonizar con tres de las referencias más emblemáticas de la bodega: Valdelosfrailes Clarete, Valdelosfrailes Rosé y Valdelosfrailes Crianza.

Disfrutar de la hostelería local tiene recompensa. Quienes acompañen su tapa con cualquiera de estos tres vinos podrán entrar en el sorteo de 3 packs exclusivos de Valdelosfrailes Crianza y Rosé. Participar es tan sencillo como escanear el código QR que estará visible en cada uno de los bares y restaurantes participantes y registrar los datos.

¿Dónde disfrutar de la Ruta «De tapas con Valdelosfrailes»? La lista completa de bares y restaurantes adscritos a la promoción se puede consultar en la web oficial del evento: valdelosfrailes.es/de-tapas-con-valdelosfrailes/

Tres vinos, tres estilos de maridaje

Para que la ruta sea única, la propuesta de la bodega D.O. Cigales incluye tres opciones con mucha personalidad:

· Valdelosfrailes Clarete: El alma de la región. Un vino fresco, vivo y equilibrado elaborado con uva Tempranillo de viñedos propios en Cubillas de Santa Marta. Es la opción ideal para las tapas más tradicionales y los aperitivos ligeros.

· Valdelosfrailes Rosé: Pura delicadeza. Un original coupage que reúne lo mejor de las variedades de Cigales (Tempranillo, Merlot, Garnacha, Albillo y Verdejo), perfecto para las tapas más innovadordas.

· Valdelosfrailes Crianza: Para los que buscan intensidad. Este monovarietal de Tempranillo destaca por su elegancia y esos matices minerales tan característicos que le otorgan los suelos calizos. Un tinto que encaja a la perfección con tapas más contundentes.

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 bodegaproviene 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.