Nuevo Valdelosfrailes Rosé, absolutamente irresistible

lunes 3 de julio de 2023

ESCRITO POR BODEGAS FAMILIARES MATARROMERA

Bodega Valdelosfrailes presenta en el mercado su nueva referencia, Valdelosfrailes Rosé, demostrando la apuesta de la Bodega por este tipo de vinos rosados pálidos de elaboración delicada que transmiten elegancia y frescura.

Valdelosfrailes Rosé procede de viñedos propios que posee la Bodega Valdelosfrailes en la Denominación de Origen Cigales plantados entre 1950 y 1980 en suelo calizo. Para su elaboración se ha combinado experiencia y tradición vitivinícola con las técnicas más avanzadas, que potencian cada variedad. Tras la vendimia, se seleccionan los mejores racimos, sobre los que se realiza un suave y cuidado prensado, momento en el que se consigue este color tan único y especial. La fermentación del mosto a baja temperatura da como resultado un vino con gran intensidad aromática, cargada de flor y fruta. Posteriormente, con una ligera crianza sobre sus lías finas, obtenemos Valdelosfrailes Rosé, un vino rosado pálido complejo y con estructura que conserva la frescura, fructuosidad y elegancia de los mejores rosados de Cigales.

El nuevo Valdelosfrailes Rosé es la perfecta expresión del clima y el terroir de la D.O. Cigales. Con una paleta de colores que evoca la delicadeza de los tonos rosados y salmón pálido, este vino conquista desde el primer momento. Elaborado con un coupage de las variedades más características de Cigales (Tempranillo, Merlot, Garnacha, Albillo y Verdejo), su elaboración ha sido cuidadosamente supervisada por el equipo enológico, que ha utilizado las mejores uvas de cada variedad para asegurar la máxima calidad y expresión de los sabores.

La elección de las variedades elegidas no es casual. La Tempranillo aporta elegancia y estructura, mientras que el Merlot y la Garnacha agregan notas suaves frutales y especiadas que complementan armoniosamente la mezcla. El Albillo y el Verdejo, por su parte, añaden frescura y vivacidad al conjunto, creando un equilibrio perfecto entre los diferentes matices de sabor.

Valdelosfrailes Rosé es el acompañante ideal para disfrutar este verano. Su versatilidad hace que maride de forma excelente con una amplia gama de platos, desde pescados y mariscos frescos hasta arroces y ensaladas. Además, su elegancia lo convierte en una opción inigualable para aquellos que buscan un vino para brindar y celebrar ocasiones especiales.

El lanzamiento de este nuevo vino responde al aumento del consumo de vinos rosados pálidos, una tendencia detectada tanto en España como en los exigentes mercados internacionales.

NOTAS DE CATA

- Valdelosfrailes Rosé tiene un atractivo color rosa pálido con irisaciones azuladas.

- En fase olfativa encontramos aromas de frutos de bosque como frambuesa y zarzamora, recuerdos de flor blanca, suaves aromáticas de tomillo y una elegante mineralidad.

- En boca es un vino fresco, directo y afrutado, con excelente equilibrio entre las sensaciones frescas de la acidez con los elegantes tonos de grosella fina, zarzamora y fruta fresca de hueso.

Disponible en su tienda online a un PVP de 9,9€ en tienda.matarromera.es


ROSE
VALDELOSFRAILES