



Emina Rosé Prestigio D.O. Cigales



Emina Rosé Prestigio (D.O. Cigales) es un "rosé" de alta gama, en la línea de los rosados provenzales, que destaca por un atractivo y característico tono pálido, una buena intensidad aromática, una elaboración de gran complejidad y una cuidada y delicada estética.

Este vino, de elegante y marcada personalidad, proviene de viñedos viejos de más de 70 años plantados en vaso. Su origen está en distintas variedades de uva, tanto blancas como tintas, que aportan sus tonos y características propias. La maceración se produce en frío, para así extraer poco color y obtener un rosado pálido único. Finaliza el proceso de producción una crianza de 2 meses con lías finas.

Emina Rosé Prestigio, en fase visual presenta un precioso color picota de baja intensidad con bordes amoratados, muy limpio, glicérico y brillante.

Elaborado con uvas procedentes de antiguos viñedos en vaso, este vino, es muy complejo e intenso, debido al mix de variedades de uvas tintas y blancas del que proviene. En nariz presenta una amplia gama de aromas de frutas del bosque, como grosella o zarzamora, así como matices herbáceos y balsámicos de tomillo y suave lavanda, con sutiles tonos minerales.

Rosado con gran volumen, resultado de la larga maceración en frío de la uva. Manifiesta sin embargo una acusada y viva acidez que unida a los distintos matices aromáticos que se presentan de nuevo en boca conforman un vino muy goloso y sorprendente.

Emina Rosé Prestigio, infinita atracción.

BODEGA EMINA

Enólogo: Francisco Guerra

Director Técnico: Félix González



Añada 2018

Tras la intensa sequía de 2017, el año 2018 destaca por un invierno suave con abundantes lluvias desde finales de este periodo hasta mediados de la primavera, que alternó episodios cálidos y fríos. Una helada repentina a mediados del mes de mayo limitó parte de la producción. Verano suave y seco, con algún episodio lluvioso en septiembre. Maduración lenta y algo retrasada que da como resultado una uva elegante y de buena calidad.

Viñedo

Una selección de parcelas de viñedos propios de Cigales, en las zonas de Cubillas y Valoria la Buena son el origen de este elegante vino. Una delicada combinación de variedades tintas (Tempranillo, Garnacha Tintorera y Garnacha Gris) y blancas (Verdejo y Albillo) de viñedos viejos plantados en vaso son el origen de este cuidado vino.



Datos técnicos

Formato 750ml

Origen del vino

Nombre del viñedo Las Carretillas, Sallana Pino, Barco del Perro
Localidad Cubillas de Santa Marta, Valoria la Buena
Superficie 4.55 Ha. (totales)
Formación vaso
Textura del suelo franco-arenoso
Tipo de elaboración rosado tipo clarete, prensado directo
Altitud 825 m
Producción/ha 2.000 Kg/ha
Orientación mixta
Pendiente 0-5%
Años de plantación 1940

Elaboración

Variedad Tempranillo, Verdejo, Garnacha Tintorera, Garnacha Gris, Albillo, Viura
Vendimia Septiembre de 2018
Primera vendimia 2018
Botellas producidas 6.000
Fermentación 12-20 días en tanques de inox (14°C)
Crianza 2 meses con lías finas
Alcohol 13,5%
Acidez 6,20 g/l

Recomendaciones

Guarda Lugar fresco y seco. Evitar la luz solar.
Temperatura Consumir a 6-10°C

Bodega Emina

Emina representa la línea más moderna de Bodegas Familiares Matarromera. Cuenta con dos bodegas, una en Ribera del Duero y otra en Rueda, lo que permite a la marca tener una gran diversidad de tipos de vinos: blancos, rosados, blancos fermentados en barrica, espumosos y diferentes tintos. La filosofía de Emina está adherida a los conceptos de innovación y sostenibilidad, por los que la compañía ha sido premiada en numerosas ocasiones.

Bodega Emina Ribera

Ctra San Bernardo s/n
Valbuena de Duero, Valladolid,
España - Spain

www.emina.es
emina@emina.es



www.facebook.com/eminawines
www.twitter.com/eminawines
www.instagram.com/eminawines